住友ベークライトの

まな板・型物 総合カタログ

住友ベークライトグループ

住べ テクノプラスチック株式会社

2014.07

住友ベークライトの

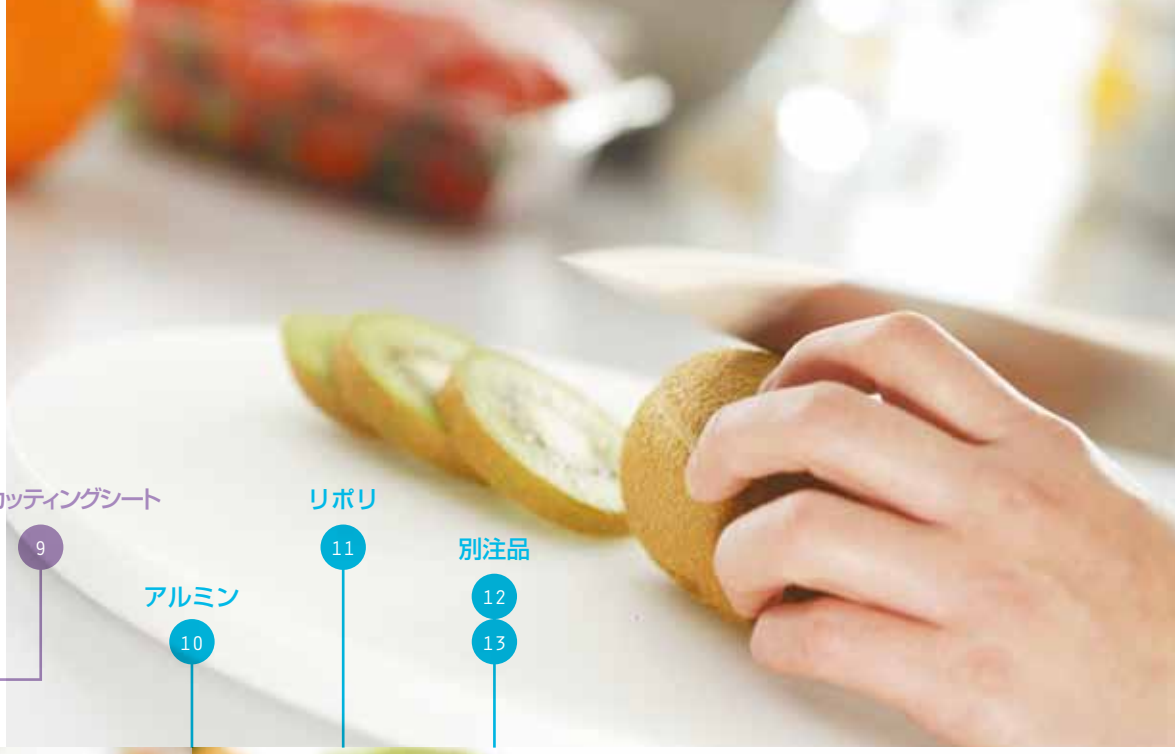
プラスチックまな板シリーズ（マイキッチン®プロのまな板）

日本で最初にプラスチックを作った住友ベークライト。
以来私たちはいち早くプラスチックまな板を実用化し、
スタンド付きまな板を商品化するなど常に業界のパイオニアであり続けて来ました。
衛生性・作業性はもちろん、信頼性でも各方面から高い評価を頂いております。
住友ベークライトの歴史と実績をベースにし、
プロの料理人から一般の家庭まであらゆる調理場に対応できる
豊富なラインナップを用意いたしました。
住友ベークライトの「プラスチックまな板」は食品衛生法に定める
食品添加物等の規格基準（厚生省告示第370号:器具又は
容器包装規格試験）に適合しております。

抗菌スーパー耐熱まな板
4
5
抗菌まな板
6
HACCP対応
SIAA認証

CHOP BOARD

一般用まな板
中華用まな板 7
ニューカラーソフト 8
カラーカッティングシート 9
アルミン 10
リポリ 11
別注品 12 13



抗菌スーパー耐熱まな板

（マイキッチン®プロのまな板）　業務用

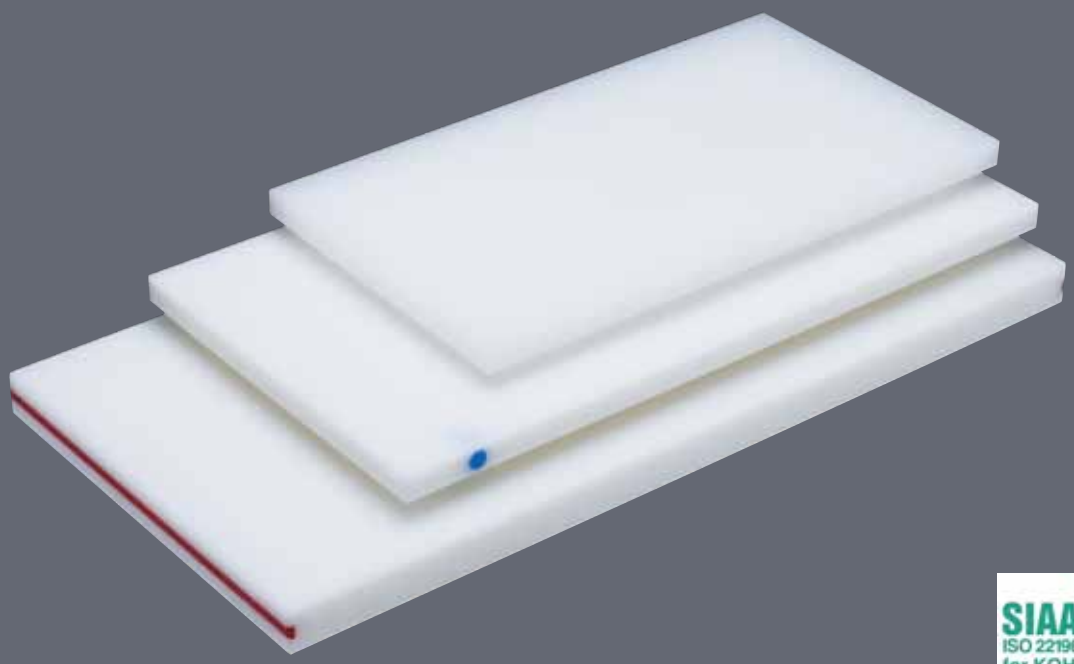
包丁・まな板消毒保管庫対応

抗　菌

熱風式
包丁・まな板
消毒保管庫
対応

HACCP対応

反りにくい!
ささくれにくい!



SIAA
ISO 22196
for KOHKIN

HACCP対応

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

1 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能
（推奨消毒条件90℃／60分）
2 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能。
3 ササクレ(長期間の使用により包丁の傷跡が毛羽立ってくる)にくく、肉・魚などの解体台としてのまな板にもピッタリです。
4 抗菌剤入りで雑菌の繁殖を抑制できます。

スーパー耐熱まな板（ライン・ピン付き）抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
WKSOP	370×210×15	1.1	6,156	5,700	●
WKLOP	410×230×15	1.3	7,290	6,750	●
WKLLP	440×250×15	1.6	8,424	7,800	●
SSWKP	500×270×20	2.5	13,230	12,250	●
SSWKL	500×270×20	2.5	15,174	14,050	●
20SWP	600×300×20	3.4	17,334	16,050	●
20SWL	600×300×20	3.4	19,224	17,800	●
SSTWP	500×270×30	3.8	19,494	18,050	●
SSTWL	500×270×30	3.8	21,816	20,200	●
30SWP	600×300×30	5.1	25,758	23,850	●
30SWL	600×300×30	5.1	28,188	26,100	●

●ピン付き（両長側面 端部2ヶ所）●ライン付き（両短側面 2ヶ所）
注:1）ピン・ライン各7色は（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）の中からお選び下さい。
注:2）15mm・20mm エンボス仕上げ。　30mm 以上サンダー仕上げ。
注:3）5mm・15mm・20mmのまな板は、熱風式包丁・まな板消毒保管庫でのご使用の際、機器の設定条件によっては反りが生じる事が有ります。
注:4）5mmのまな板は別注品となります。（片側エンボス・片側サンダー仕上げ）

※単品重量30kg/以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

スーパー耐熱まな板 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
WKSOO	370×210×15	1.1	5,400	5,000	
WKLOO	410×230×15	1.3	6,534	6,050	
WKLLO	440×250×15	1.6	7,668	7,100	
EXWK	2000×1000×15	28.2	136,566	126,450	
MINIK	400×200×20	1.5	7,290	6,750	
SAWK	500×250×20	2.4	11,502	10,650	
SSWK	500×270×20	2.5	12,474	11,550	
20SWK	600×300×20	3.4	16,470	15,250	
20MWK	720×330×20	4.5	21,654	20,050	
20MZK	900×450×20	7.6	36,936	34,200	
20LWK	1200×450×20	10.2	49,194	45,550	
LMWK	2000×950×20	35.7	172,908	160,100	
LXWK	2000×1000×20	37.6	182,034	168,550	
MINTK	400×200×30	2.3	11,016	10,200	
SXWK	450×300×30	3.8	18,522	17,150	
SSTWK	500×270×30	3.8	18,414	17,050	
30SWK	600×300×30	5.1	24,678	22,850	
30MBK	600×450×30	7.6	36,936	34,200	
S-1WK	750×300×30	6.3	30,780	28,500	
MWK	840×390×30	9.2	44,712	41,400	
S-2WK	900×350×30	8.9	43,092	39,900	
MZWK	900×450×30	11.4	55,296	51,200	
MXWK	930×390×30	10.2	49,464	45,800	
MYWK	1000×390×30	11.0	53,190	49,250	
MAWK	1000×400×30	11.3	54,594	50,550	
MCWK	1000×450×30	12.7	61,452	56,900	
MDWK	1000×500×30	14.1	68,256	63,200	
30LWK	1200×450×30	15.2	73,710	68,250	
MEWK	1200×500×30	16.9	81,810	75,750	
MKWK	1200×600×30	20.3	98,226	90,950	
30XWK	2000×600×30	33.8	163,620	151,500	
MINWK	400×200×40	3.0	14,580	13,500	
40SWK	600×300×40	6.8	32,778	30,350	
40MZK	900×450×40	15.2	73,764	68,300	
40MWK	1000×500×40	18.8	91,044	84,300	
40LWK	1200×450×40	20.3	98,280	91,000	
40MMK	1500×550×40	31.0	150,120	139,000	
40XWK	2000×600×40	45.1	218,376	202,200	

◎保管庫ご使用の際はまな板を垂直に立てるようにして下さい。

抗菌スーパー耐熱まな板

（マイキッチン®プロのまな板 スタンド付き）　業務用

抗　菌

HACCP対応

反りにくい!
ささくれにくい!

※別注品

HACCP対応

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

スーパー耐熱まな板（スタンド・取っ手付き）抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
WKSOS	370×210×15	1.1	6,264	5,800	●
WKLOS	410×230×15	1.3	7,290	6,750	●
WKLLS	440×250×15	1.6	8,424	7,800	●

スーパー耐熱まな板（スタンド付き 丸型）抗菌剤入　別注品（受注生産）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
WKOOS	305×275×15	1.2	6,858	6,350	●

●スタンド付き 丸型 ●スタンド・取っ手付き
注:1）スタンド（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）7色の中からお選び下さい。
注:2）スタンドの青・緑・赤・黄は原則 当日出荷。桃・茶・黒は原則 翌々日出荷。
注:3）15mm エンボス仕上げ。
注:4）15mm のまな板は、熱風式包丁・まな板消毒保管庫でのご使用の際、機器の設定条件によっては反りが生じる事が有ります。

食材別別注加工（加工代金別途）
カラーピン・カラーライン等はオーダーにより
お好みの場所に付けられますのでご相談下さい。
ライン加工は厚さ20mm以上、長さ600mmまで
加工できます。

■ 食材区分

食材区分に便利な
ワンポイントカラーを
ご用意しました。

●ライン（短側面）

●ピン（側面）

●ライン（コーナー）

●ピン（コーナー）

●シール

定番品・別注品 ピン・ライン加工位置

定番品

CP カラーピン（両長側面 端部 2ヶ所）

CL カラーライン（両短側面 2ヶ所）

別注品

CP カラーピン（8ヶ所）

CCL カラーコーナーライン（2ヶ所）

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌まな板

（マイキッチン®プロのまな板）　業務用

抗　菌

HACCP対応

豊富な
バリエーション

HACCP対応

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■特　長

1 ササクレ（長期間の使用により包丁の傷跡が毛羽立ってくる）にくく、肉・魚などの解体台としてのまな板にもピッタリです。
2 抗菌剤入りで雑菌の繁殖を抑制できます。

抗菌剤入りまな板（ライン・ピン付き）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
SOSOP	370×210×15	1.1	5,022	4,650	●
SOLOP	410×230×15	1.3	5,832	5,400	●
SOLLP	440×250×15	1.5	6,804	6,300	●
SSOOP	500×270×20	2.5	10,422	9,650	●
SSOOL	500×270×20	2.5	12,420	11,500	●
20SOP	600×300×20	3.3	13,554	12,550	●

抗菌剤入りまな板（ライン・ピン付き）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
20SOL	600×300×20	3.3	15,606	14,450	●
SSTOP	500×270×30	3.7	14,148	13,100	●
SSTOL	500×270×30	3.7	16,362	15,150	●
SOOOP	600×300×30	5.0	17,982	16,650	●
SOOOL	600×300×30	5.0	20,142	18,650	●

●ピン付き（両長側面 端部2ヶ所）●ライン付き（両短側面 2ヶ所）

注:1）ピン・ライン各7色は（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）の中からお選び下さい。
注:2）10mm・15mm・20mm エンボス仕上げ。30mm以上 サンダー仕上げ。（別注加工承ります）

抗菌剤入りまな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
10S	600×　300×10	1.66	6,372	5,900	
UX	2000×1000×10	18.4	70,254	65,050	
SOSOO	370×　210×15	1.1	4,158	3,850	
SOLOO	410×　230×15	1.3	5,022	4,650	
SOLLO	440×　250×15	1.5	5,886	5,450	
15S	600×　300×15	2.5	9,612	8,900	
EX	2000×1000×15	27.6	104,868	97,100	
SA	500×　250×20	2.3	8,856	8,200	
SS	500×　270×20	2.5	9,612	8,900	
20S	600×　300×20	3.3	12,744	11,800	
20M	720×　330×20	4.4	15,876	14,700	
20MZ	900×　450×20	7.5	25,380	23,500	
20L	1200×　450×20	10.0	41,202	38,150	
LX	2000×1000×20	36.8	139,806	129,450	
SX	450×　300×30	3.8	13,014	12,050	
SST	500×　270×30	3.7	13,014	12,050	
S	600×　300×30	5.0	16,794	15,550	
MB	600×　450×30	7.5	26,028	24,100	
S-1	750×　300×30	6.2	21,492	19,900	
M	840×　390×30	9.0	29,376	27,200	

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
S-2	900×　350×30	8.7	28,512	26,400	
MZ	900×　450×30	11.2	36,450	33,750	
MX	930×　390×30	10.0	34,182	31,650	
MY	1000×　390×30	10.8	34,884	32,300	
MA	1000×　400×30	11.0	34,884	32,300	
MC	1000×　450×30	12.4	43,362	40,150	
30L	1200×　450×30	14.9	52,002	48,150	
MK	1200×　600×30	19.9	69,282	64,150	
MM	1500×　650×30	26.9	93,798	86,850	
MW-1	1800×　900×30	44.7	145,530	134,750	
40MIN	400×　200×40	2.9	11,988	11,100	
40S	600×　300×40	6.6	26,838	24,850	
40MZ	900×　450×40	14.9	60,156	55,700	
40MW	1000×　500×40	18.4	74,358	68,850	
L	1200×　450×40	20.0	80,730	74,750	
40MM	1500×　550×40	30.4	122,580	113,500	
40XW	2000×　600×40	44.2	178,146	164,950	
50L	1200×　450×50	24.9	90,504	83,800	
LL	1500×　550×50	38.0	126,522	117,150	

注）10mm・15mm・20mmエンボス仕上げ。30mm以上サンダー仕上げ。（別注加工承ります）

※単品重量30kg/以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

食材別別注加工に関しては5ページを
ご参照ください。

中華用まな板・一般用まな板

（マイキッチン®プロのまな板）　業務用

中華用まな板

種類	品番	直径(呼称)×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格
大１００	CLOOO	450×100	15.0	45,144	41,800
大１５０	CLOOL	450×150	22.0	67,716	62,700
大２００	CLOLL	450×200	30.0	90,288	83,600
特大100	CLLOO	500×100	18.0	56,376	52,200
特大150	CLLOL	500×150	27.0	84,672	78,400
特大200	CLLLL	500×200	36.0	112,752	104,400

◎上記表上の直径は呼称サイズで、実物（製品）の寸法は異なる事が有ります。
　枠入れの際にはご相談下さい。
◎上記規格サイズのほかに、厚さについての特別注文も承ります。

抗菌剤無しのまな板も、ご用意しております。
厚み（20mm、30mm）、詳細についてはご相談下さい。

中華用まな板

種類	品番	直径(呼称)×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格
極小100	CGSOO	350×100	9.0	30,618	28,350
極小150	CGSOL	350×150	14.0	46,602	43,150
極小200	CGSLL	350×200	18.0	58,590	54,250
小１００	CSOOO	400×100	12.0	37,098	34,350
小１５０	CSOOL	400×150	18.0	55,674	51,550
小２００	CSOLL	400×200	24.0	74,196	68,700

一般用まな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格
ＡＳＡ	500×250×20	2.3	8,856	8,200
ＡＳＳ	500×270×20	2.5	9,612	8,900
Ａ２０Ｓ	600×300×20	3.3	12,744	11,800
Ａ２０Ｍ	720×330×20	4.4	15,876	14,700

※単品重量30kg/以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌剤入り ニューカラーソフト

（マイキッチン®プロのまな板）　業務用

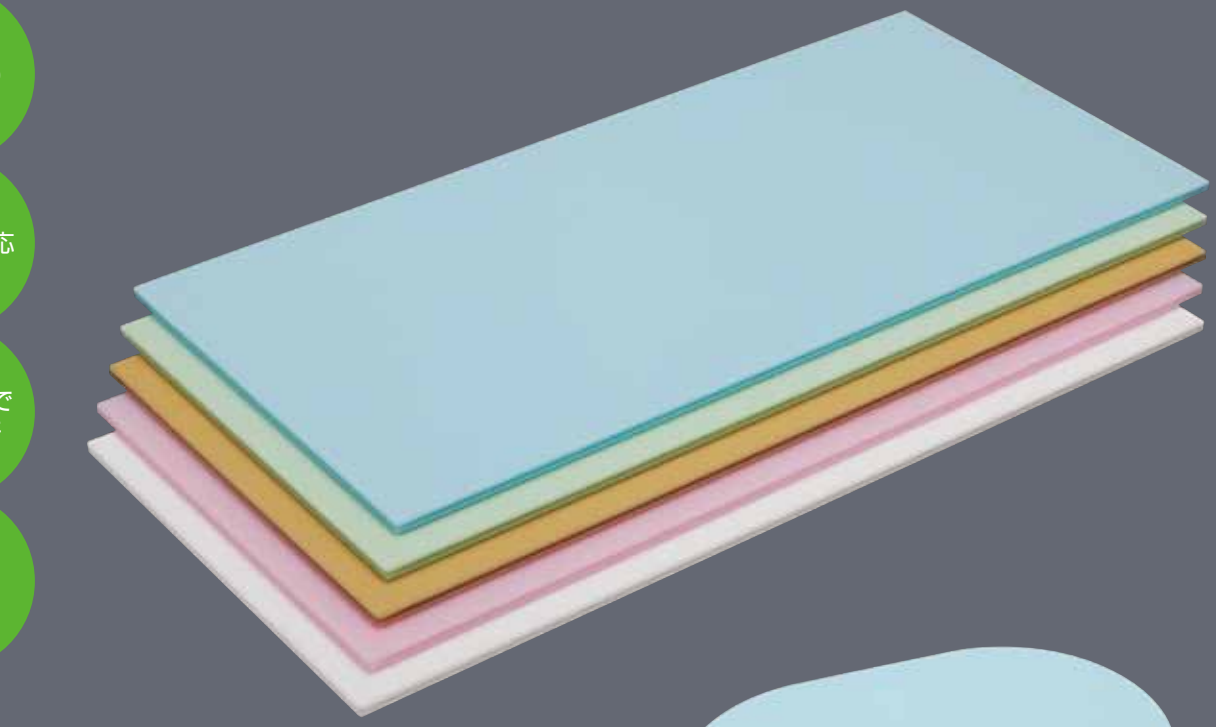
刃当たり良好!!

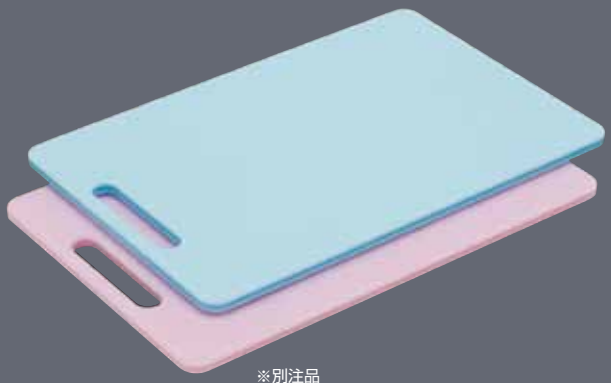
抗菌剤入り

HACCP対応

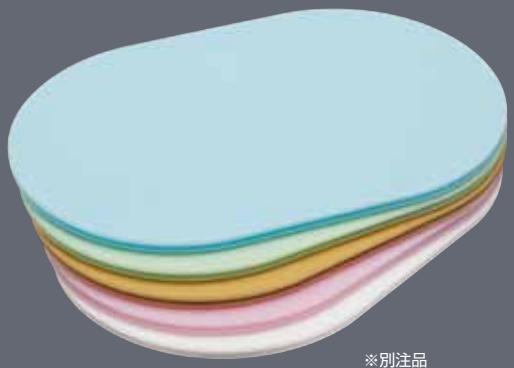
柔らか素材で
刃当り良好

非塩ビ





※別注品



※別注品

HACCP対応

※肉薄の為、熱風式包丁・まな板消毒保管庫・食器洗い乾燥機には入れないでください。

■ 特　長

1 全5色(ブルー・グリーン・ベージュ・ピンク・ホワイト)のカラーリング。より色が鮮やかになり食材別色分けで衛生的。
2 より食材が滑りにくい特殊表面仕上げで調理に安全。(当社比)
3 薄型・軽量取り扱いが便利。
4 より柔らか素材で刃当り良好。(当社比)

■ 特　長

1 全5色(ブルー・グリーン・ベージュ・ピンク・ホワイト)のカラーリング。食材別色分けで衛生的。
2 食材が滑りにくい特殊表面仕上げで調理に安全。(当社比)
3 薄型・軽量取り扱いが便利。
4 より柔らか素材で刃当り良好。(当社比)

ニューカラーソフト 抗菌剤入（表面エンボス仕上げ）　8mm

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
CS-320	300×200×8	0.4	2,916	2,700	●
CS-453	450×300×8	1.0	6,426	5,950	●
CS-525	500×250×8	0.9	5,454	5,050	●
CS-535	500×350×8	1.3	7,290	6,750	●
CS-630	600×300×8	1.3	7,884	7,300	●
CS-635	600×350×8	1.5	9,234	8,550	●
CS-640	600×400×8	1.8	10,368	9,600	●
CS-735	700×350×8	1.8	10,368	9,600	●
CS-740	700×400×8	2.1	11,394	10,550	●
CS-745	700×450×8	2.3	13,014	12,050	●
CS-840	800×400×8	2.4	13,284	12,300	●
CS-295	2000×950×8	14.1	89,586	82,950	●

注）形状、サイズ、8mm サンダー仕上げについては別注でも承ります。

カラーソフト 抗菌剤入（表面エンボス仕上げ）　3mm

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格	税抜き価格	備考
CT-320	300×200×3	0.2	1,620	1,500	●
CT-453	450×300×3	0.4	3,456	3,200	●
CT-525	500×250×3	0.3	3,186	2,950	●
CT-630	600×300×3	0.5	4,590	4,250	●
CT-640	600×400×3	0.7	5,616	5,200	●
CT-840	800×400×3	0.9	8,100	7,500	●
CT-960	900×600×3	1.5	13,554	12,550	●

注）形状、サイズについては別注でも承ります。

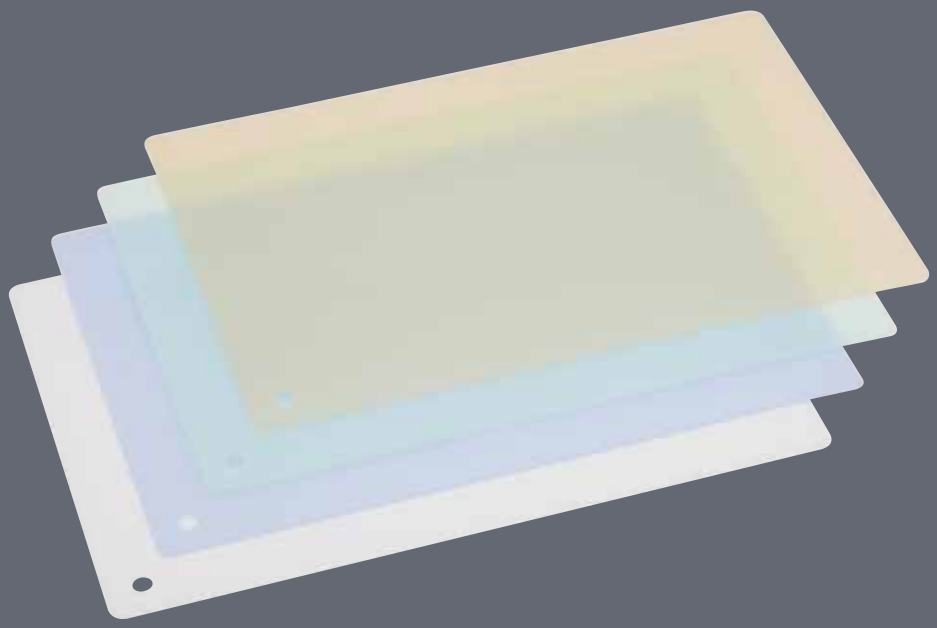
カラーカッティングシート

業務用

厚さ1mmの超薄型

HACCP対応

安価で軽い補助まな板



HACCP対応

※肉薄の為、熱風式包丁・まな板消毒保管庫・食器洗い乾燥機には入れないでください。

■特　長

1 全4色のカラーリング(オレンジ・グリーン・ブルー・ナチュラル)。食材別色分けで衛生的。
2 食材が滑りにくい特殊表面仕上げ。
3 薄型・軽量取り扱いが便利。柔らか素材で刃当り良好。
4 まな板に合わせた便利な4サイズ。
5 角を丸くした手に優しい形状。
6 便利な壁掛け用フック穴付き。

カラーカッティングシート

品番	色	長さ×巾×厚さ	重量(g)	税抜き価格	備考
CC-320-OR	オレンジ	300×200×1	55	190	フック穴付き
CC-320-GR	グリーン	300×200×1	55		
CC-320-BU	ブルー	300×200×1	55		
CC-320-NA	ナチュラル	300×200×1	55		
CC-453-OR	オレンジ	450×300×1	125	310	フック穴付き
CC-453-GR	グリーン	450×300×1	125		
CC-453-BU	ブルー	450×300×1	125		
CC-453-NA	ナチュラル	450×300×1	125		

品番	色	長さ×巾×厚さ	重量(g)	税抜き価格	備考
CC-630-OR	オレンジ	600×300×1	165	410	フック穴付き
CC-630-GR	グリーン	600×300×1	165		
CC-630-BU	ブルー	600×300×1	165		
CC-630-NA	ナチュラル	600×300×1	165		
CC-640-OR	オレンジ	600×400×1	220	540	フック穴付き
CC-640-GR	グリーン	600×400×1	220		
CC-640-BU	ブルー	600×400×1	220		
CC-640-NA	ナチュラル	600×400×1	220		

◎10枚入り／1袋(1色)×5袋[50枚単位／同品番] ◎色は4色からお選び下さい。

※単位：寸法(mm)／重量(kg)／表示価格(円) ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

取り板(アルミン)

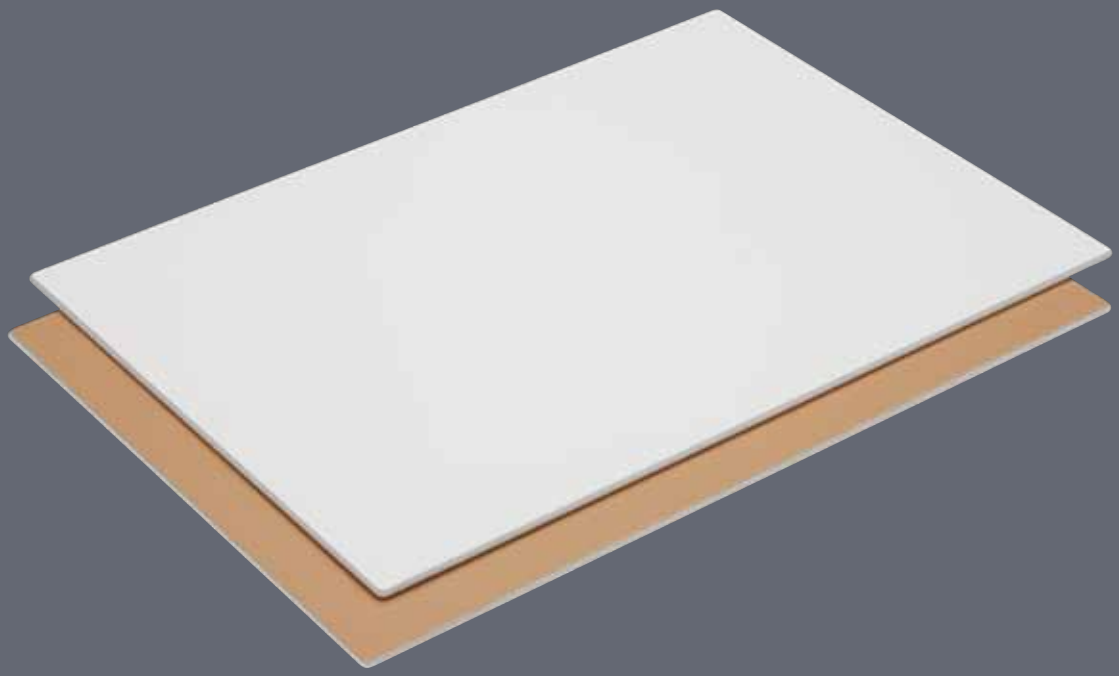
業務用

プラスチックとアルミの複合ボード

衛生的!!

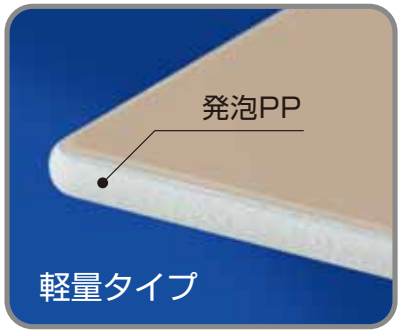
反りにくい!!

ささくれにくい!!



■ 特　長

1 雑菌が繁殖しづらく衛生的です。
2 アルミ層を挟み込むことにより反りにくくこれまでの取り板の弱点を克服。
3 ささくれにくく、食品への異物混入の可能性を低減します。
4 お客様の用途により2種類の構成を用意しました。
5 耐熱90℃、耐寒−30℃。



アルミン

品番	長さ×巾×厚さ	税抜き価格	備考	
CTL-51100 (白)	530×380×4.6	5,850	6取り	ハードタイプ
CTL-51100 (茶)	530×380×4.6	5,850	6取り	ハードタイプ
CTL-51100 (白)	600×400×4.6	6,500	フレンチ	ハードタイプ
CTL-51100 (茶)	600×400×4.6	6,500	フレンチ	ハードタイプ
CTL-51300 (白)	530×380×6.3	4,350	6取り	軽量タイプ
CTL-51300 (茶)	530×380×6.3	4,350	6取り	軽量タイプ
CTL-51300 (白)	600×400×6.3	4,900	フレンチ	軽量タイプ
CTL-51300 (茶)	600×400×6.3	4,900	フレンチ	軽量タイプ

◎別注サイズについてはご相談下さい。

使用例

使用例

使用例

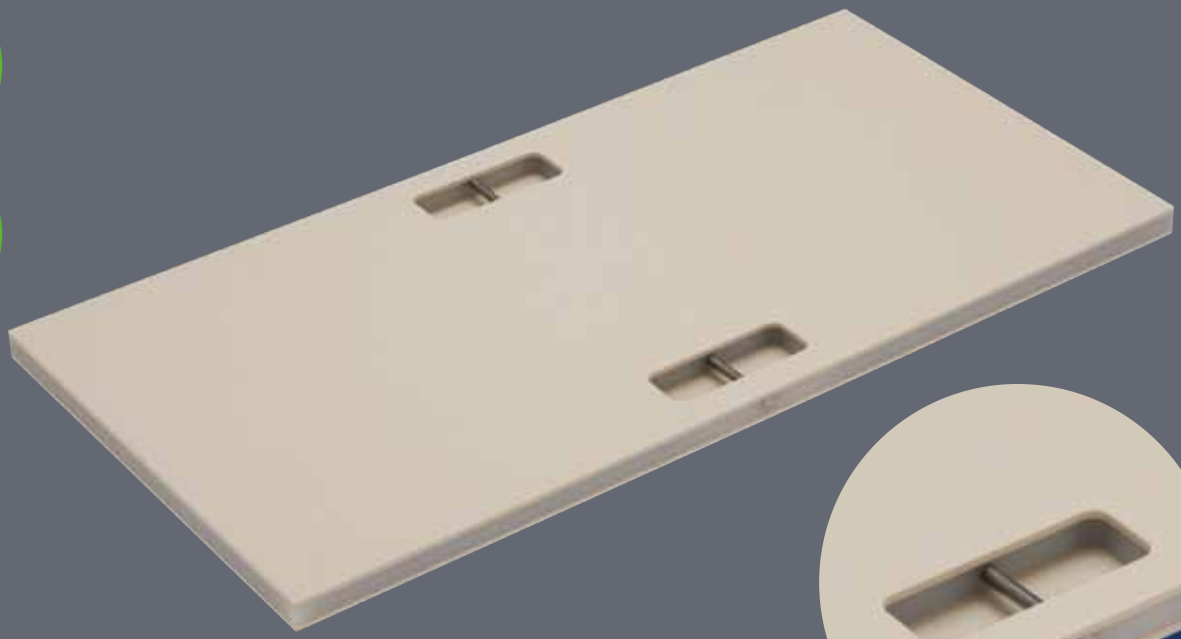
リポリ

業務用

表面層がベージュの三層構造

建材用

低コスト



製氷蓋加工例
（拡大写真）

■ 特　長

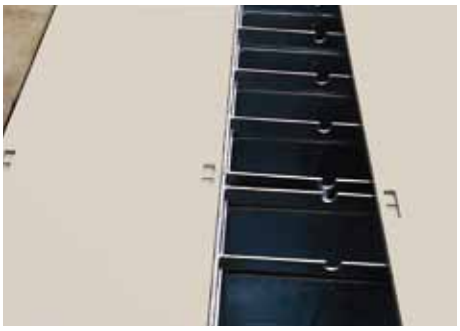
1 環境に優しくする為まな板加工時の端材を再加工。
2 冷凍・冷蔵施設の異物混入対策として木材の代替に。
3 まな板（ポリエチレン）材使用で環境ホルモンの心配無し。
4 サーマルラミネートで接着剤は使用していません。
5 フック穴加工はピン打ち込み方式（オリジナル）により
異物混入が軽減されます。

■ 用途

●製氷蓋・製氷床
●ストレッチャーガード（腰板・巾木）
●冷凍マグロリフター台
●荷物運搬用エレベーター内クッション
●貯氷庫床材

使用例

使用例



使用例

リポリ

品番	長さ×巾×厚さ	重量	希望小売価格
REPOB	2000×1000×22	40.5	オープン価格

◎製氷蓋のフック穴加工（別注20mm以上）対応。
◎厚み15、20、30、40、50mmについてはご相談下さい。

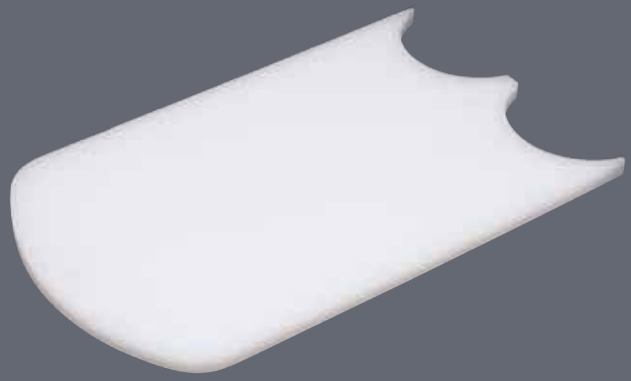
※単品重量30kg/以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

別注品

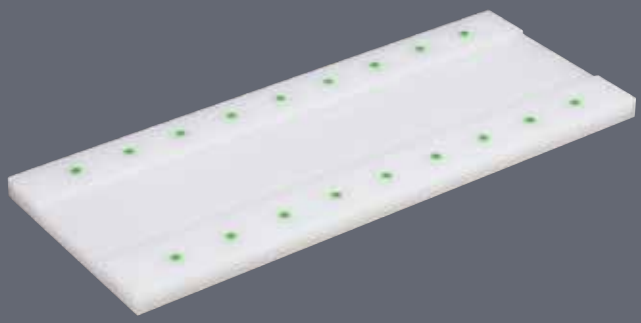
（受注生産品）　業務用

ローストビーフ

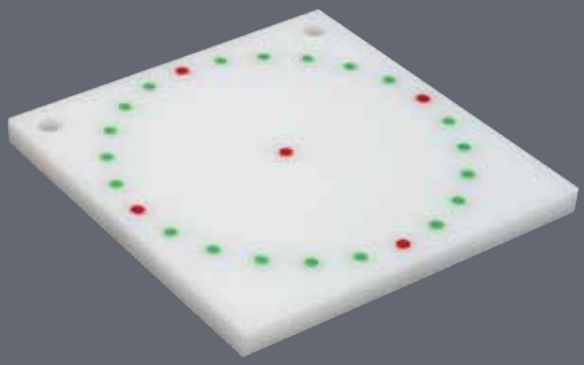


R型スタンド付まな板

フランスパン カット台

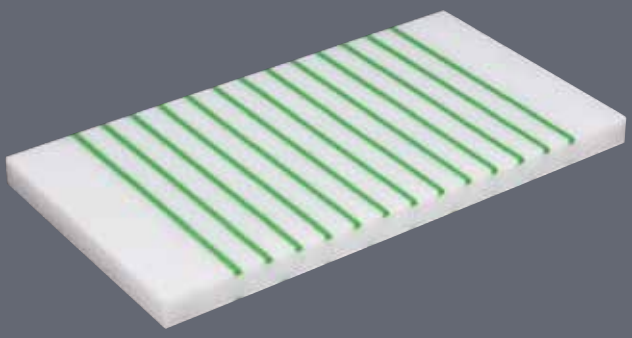


ケーキカット台

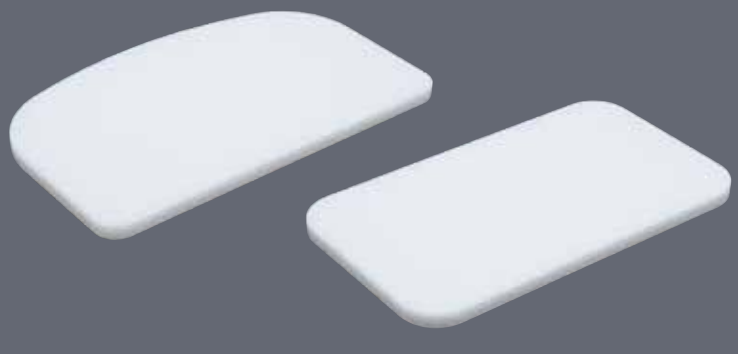


そば打ち台

カットガイド付きまな板

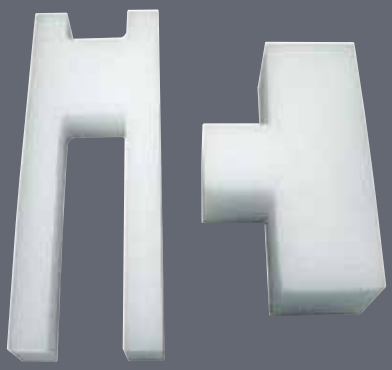


システムキッチン用まな板



使用例

身欠台



使用例

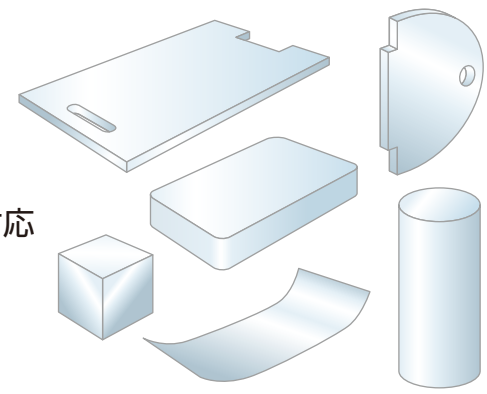
製氷フタ

使用例

お好きなサイズ・お好きな形状 御相談下さい。

カタログ製品リストに掲載のサイズ・形状以外（枠入れ仕様等）

- 厚み／10mm～250mmまで
- 巾 ／max.1200mmまで
  （厚みにより若干異なります）
- 長さ／max.3600mmまで
  （厚みにより若干異なります）
- 形状／丸穴・角穴・凹凸欠き形状で対応



その他用途

ポリエチレン樹脂等を使用してまな板用以外にも
各種用途（建材関係・土木関係・作業台等）に板状・
ブロック状・シート状でお使いいただいております。

住友ベークライトの

プラスチック型物シリーズ

住友ベークライトのプラスチック型物は
木製型を忠実に再現し
衛生性・耐久性に優れ
木製型と変わらない調理が可能です。

15
スーパー型物

16 17
押し蓋付き おにぎり型
おにぎり型

18
ふっくらおにぎり型
天むす型
俵むすび型

19
にぎり寿司型
プチにぎり寿司型
てまり寿司型

20
一体型(バッテラ型／すずめ型)
一体型(松前型)
包丁ガイド付き 押し寿司型

21
押し寿司型
寿司型

22
箱寿司型
ます寿司押し型
幕の内型

23
3D型物

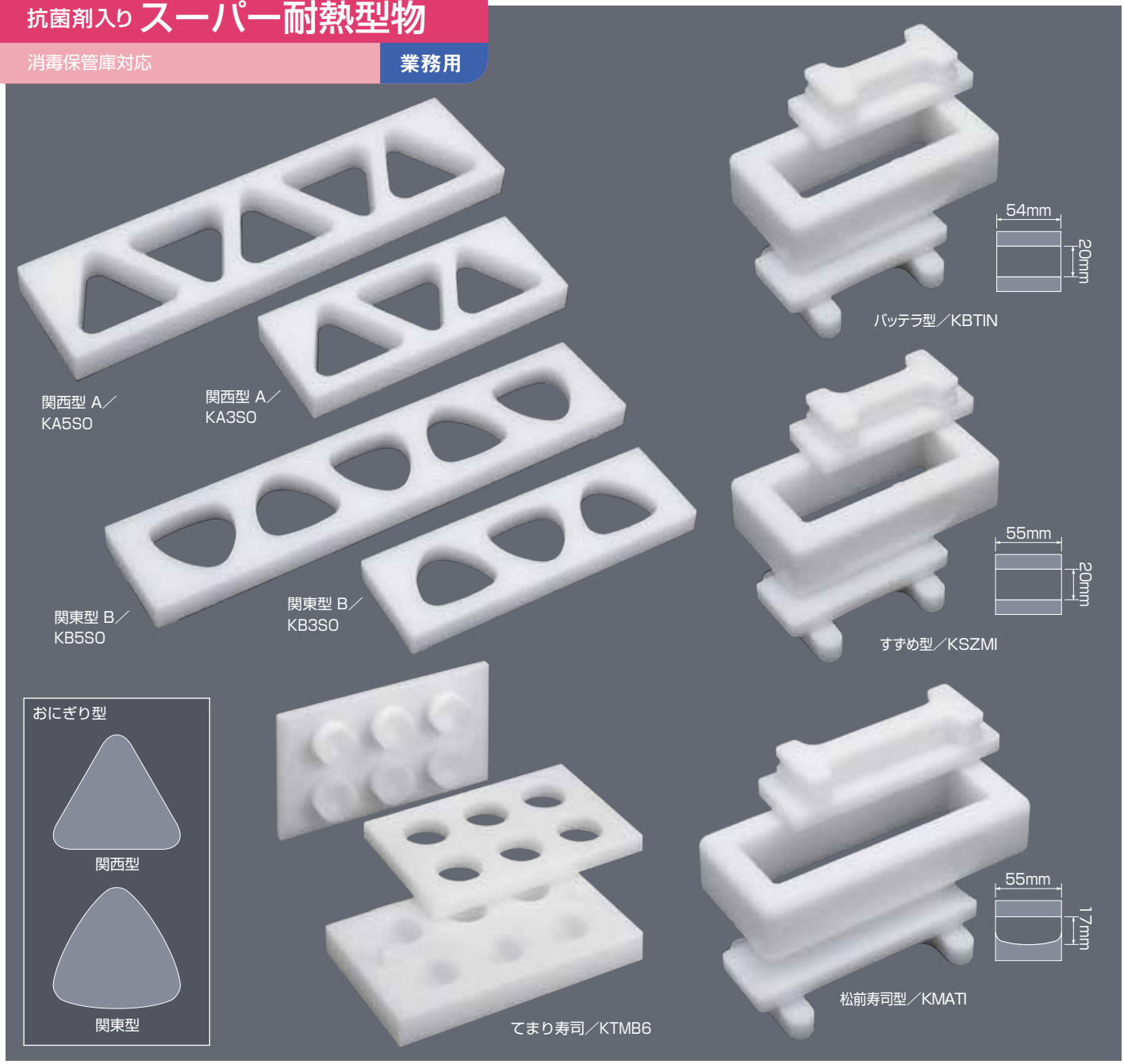
24
サポートシリーズ

25 26
別注品

ASSISTING GOODS

抗菌剤入り スーパー耐熱型物

消毒保管庫対応　業務用



おにぎり型

種類(取り数)		品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
ジャンボ大阪	(3)	KJ3OO	80×75×35	140g/ケ	5,292	4,900
	(5)	KJ5OO	80×75×35	140g/ケ	8,586	7,950
ジャンボおにぎり型	(3)	KJ3LO	75×70×45	190g/ケ	5,292	4,900
	(5)	KJ5LO	75×70×45	190g/ケ	8,586	7,950
ジャンボ関東	(3)	KJ3KO	90×75×30	120g/ケ	5,292	4,900
	(5)	KJ5KO	90×75×30	120g/ケ	8,586	7,950
関西型 A	★ 大(3)	KA3LO	83×75×30	90g/ケ	2,754	2,550
	★ 大(5)	KA5LO	83×75×30	90g/ケ	4,428	4,100
	★ 大(6)	KA6LO	83×75×30	90g/ケ	5,292	4,900
	小(3)	KA3SO	70×60×30	70g/ケ	2,754	2,550
	小(5)	KA5SO	70×60×30	70g/ケ	4,428	4,100
	小(6)	KA6SO	70×60×30	70g/ケ	5,292	4,900
関東型 B	★ 大(3)	KB3LO	70×65×25	80g/ケ	2,754	2,550
	★ 大(5)	KB5LO	70×65×25	80g/ケ	4,428	4,100
	★ 大(6)	KB6LO	70×65×25	80g/ケ	5,292	4,900
	小(3)	KB3SO	64×59×25	60g/ケ	2,754	2,550
	小(5)	KB5SO	64×59×25	60g/ケ	4,428	4,100
	小(6)	KB6SO	64×59×25	60g/ケ	5,292	4,900

★大サイズは5mmのテーパー付き

バッテラ型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
関西型	KBTIN	139×54×50(20)	200g/ケ	10,422	9,650
関東型	KBTIH	145×54×50(20)	210g/ケ	10,422	9,650

◎内側の四角は R4mm です。

すずめ型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
すずめ一体型	KSZMI	180×55×50(20)	250g/ケ	10,422	9,650

◎内側の四角は R4mm です。

松前寿司型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
松　前	KMATI	180×55×50(17)	250g/ケ	10,422	9,650

◎松前の底フタは舟底形です。

俵むすび型（一列配置）

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
3個取り	KTW03	φ35×60	60g/ケ	8,748	8,100

てまり寿司（受注生産）

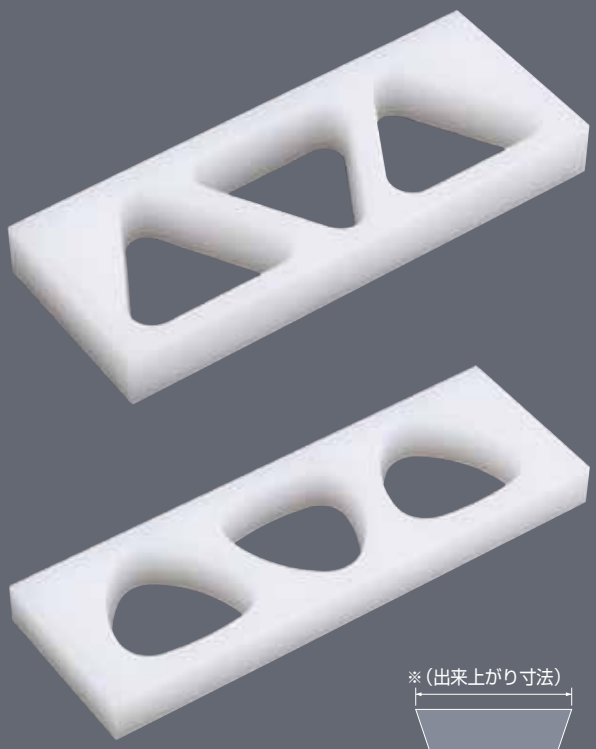
取り数(種類)	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
てまり寿司　(6)	KTMA6	φ37	25g/ケ	39,204	36,300
てまり寿司　(6)	KTMB6	φ30	13g/ケ	39,204	36,300

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

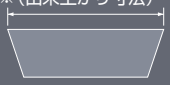
一般型物

業務用

おにぎり型



※（出来上がり寸法）



テーパー付き断面

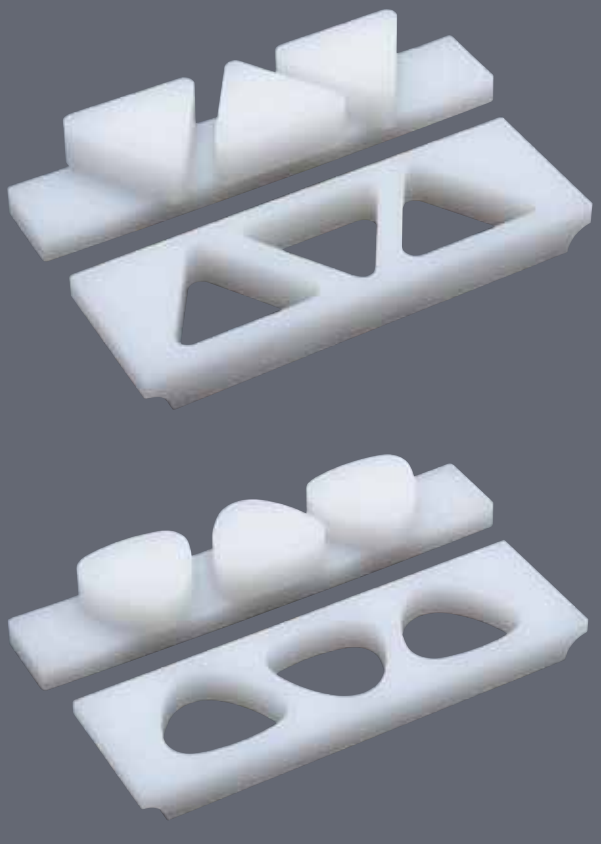
写真は使用例

おにぎり型

種類（取り数）		品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
関西型 A	★ 大（3）	OA3LO	83×75×30	90g/ケ	2,268	2,100
	★ 大（5）	OA5LO	83×75×30	90g/ケ	3,726	3,450
	★ 大（6）	OA6LO	83×75×30	90g/ケ	4,428	4,100
	小（3）	OA3SO	70×60×30	70g/ケ	2,268	2,100
	小（5）	OA5SO	70×60×30	70g/ケ	3,726	3,450
	小（6）	OA6SO	70×60×30	70g/ケ	4,428	4,100
関東型 B	★ 大（3）	OB3LO	70×65×25	80g/ケ	2,268	2,100
	★ 大（5）	OB5LO	70×65×25	80g/ケ	3,726	3,450
	★ 大（6）	OB6LO	70×65×25	80g/ケ	4,428	4,100
	小（3）	OB3SO	64×59×25	60g/ケ	2,268	2,100
	小（5）	OB5SO	64×59×25	60g/ケ	3,726	3,450
	小（6）	OB6SO	64×59×25	60g/ケ	4,428	4,100

★大サイズは5mmのテーパー付き

押し蓋付き おにぎり型



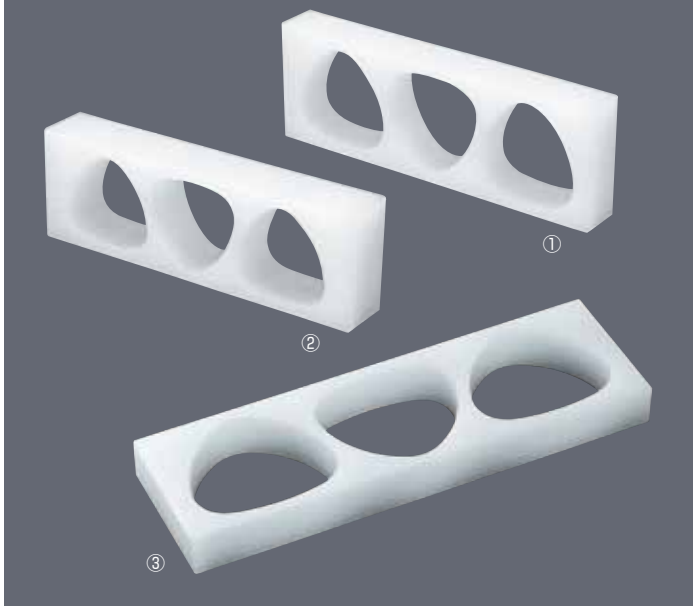
写真は使用例

押し蓋付き おにぎり型

*別注品（受注生産）

種類（取り数）		品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
関西型 A	大（3）	FOA3L	80×68×30	90g/ケ	5,832	5,400
	大（5）	FOA5L	80×68×30	90g/ケ	8,694	8,050
	大（6）*	FOA6L	80×68×30	90g/ケ	10,098	9,350
	小（3）	FOA3S	73×63×30	70g/ケ	5,832	5,400
	小（5）	FOA5S	73×63×30	70g/ケ	8,694	8,050
	小（6）*	FOA6S	73×63×30	70g/ケ	10,098	9,350
関東型 B	大（3）	FOB3L	70×60×25	80g/ケ	5,832	5,400
	大（5）	FOB5L	70×60×25	80g/ケ	8,694	8,050
	大（6）*	FOB6L	70×60×25	80g/ケ	10,098	9,350
	小（3）	FOB3S	62×58×25	60g/ケ	5,832	5,400
	小（5）	FOB5S	62×58×25	60g/ケ	8,694	8,050
	小（6）*	FOB6S	62×58×25	60g/ケ	10,098	9,350

ジャンボおにぎり型

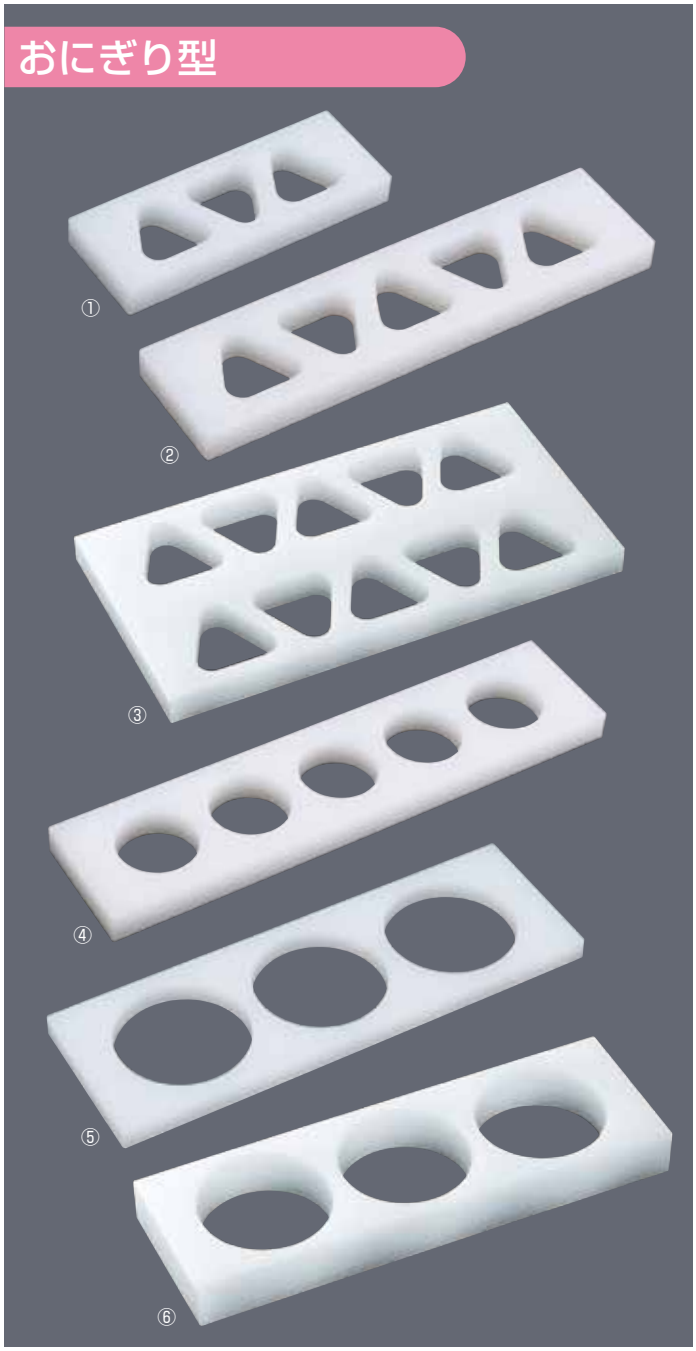


写真は使用例

ジャンボおにぎり型

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
①ジャンボ関西	(3)	OJ3OO	80×75×35	140g/ケ	4,428	4,100
	(5)	OJ5OO	80×75×35	140g/ケ	7,128	6,600
③ジャンボ関東	(3)	OJ3KO	90×75×30	120g/ケ	4,428	4,100
	(5)	OJ5KO	90×75×30	120g/ケ	7,128	6,600
②ジャンボおにぎり型	35(3)	OJ3SO	75×70×35	130g/ケ	4,914	4,550
	35(5)	OJ5SO	75×70×35	130g/ケ	7,884	7,300
	40(3)	OJ3MO	75×70×40	150g/ケ	4,914	4,550
	40(5)	OJ5MO	75×70×40	150g/ケ	7,884	7,300
	45(3)	OJ3LO	75×70×45	190g/ケ	5,130	4,750
	45(5)	OJ5LO	75×70×45	190g/ケ	7,884	7,300

おにぎり型



写真は使用例

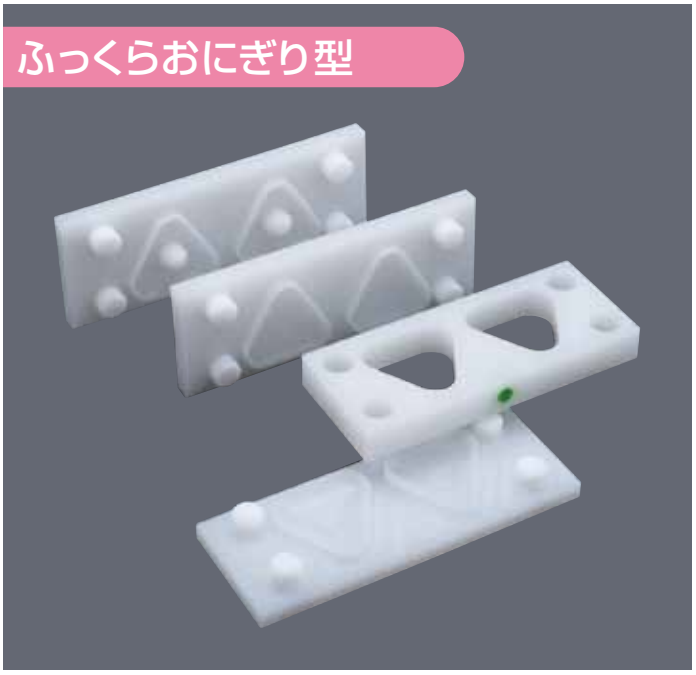
おにぎり型

*別注品(受注生産)

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
小おにぎり	① 20(3)	OG320	40×40×20	20g/ケ	2,646	2,450
	① 20(5)	OG520	40×40×20	20g/ケ	3,942	3,650
	① 25(3)	OG325	40×40×25	25g/ケ	2,646	2,450
	① 25(5)	OG525	40×40×25	25g/ケ	3,942	3,650
	① 30(3)	OG330	40×40×30	30g/ケ	2,646	2,450
	① 30(5)	OG530	40×40×30	30g/ケ	3,942	3,650
	② (3)	OP3SP	50×50×20	35g/ケ	2,268	2,100
	② (5)	OP5SP	50×50×20	35g/ケ	3,564	3,300
	② (10)	OP10S	50×50×20	35g/ケ	11,772	10,900
	③ (3)	OP3PO	50×50×25	40g/ケ	2,268	2,100
	③ (5)	OP5PO	50×50×25	40g/ケ	3,564	3,300
	③ (10)	OP10P	50×50×25	40g/ケ	11,772	10,900
	③ (3)	OP3SM	50×50×30	45g/ケ	2,376	2,200
	③ (5)	OP5SM	50×50×30	45g/ケ	3,726	3,450
	③ (10)	OP10M	50×50×30	45g/ケ	13,068	12,100
	③ (3)	OM3SO	50×50×35	50g/ケ	2,376	2,200
	③ (5)	OM5SO	50×50×35	50g/ケ	3,726	3,450
丸おにぎり型*	④ (3)	OR3MG	φ55×15	32g/ケ	2,970	2,750
	④ (5)	OR5MG	φ55×15	32g/ケ	5,724	5,300
	(3)	OR3CG	φ55×20	43g/ケ	4,158	3,850
	(5)	OR5CG	φ55×20	43g/ケ	7,614	7,050
	(3)	OR3LG	φ55×30	65g/ケ	4,752	4,400
	(5)	OR5LG	φ55×30	65g/ケ	8,586	7,950
	(3)	OR3MS	φ65×15	45g/ケ	2,970	2,750
	(5)	OR5MS	φ65×15	45g/ケ	5,724	5,300
	(3)	OR3CS	φ65×20	60g/ケ	4,158	3,850
	(5)	OR5CS	φ65×20	60g/ケ	7,614	7,050
	(3)	OR3LS	φ65×30	90g/ケ	4,752	4,400
	(5)	OR5LS	φ65×30	90g/ケ	8,586	7,950
	⑤ (3)	OR3MO	φ75×15	60g/ケ	3,348	3,100
	⑤ (5)	OR5MO	φ75×15	60g/ケ	5,940	5,500
	(3)	OR3CO	φ75×20	80g/ケ	4,752	4,400
	(5)	OR5CO	φ75×20	80g/ケ	8,694	8,050
	⑥ (3)	OR3LL	φ75×30	120g/ケ	5,238	4,850
	⑥ (5)	OR5LL	φ75×30	120g/ケ	9,180	8,500

※単位:寸法(mm)/表示価格(円) ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

ふっくらおにぎり型



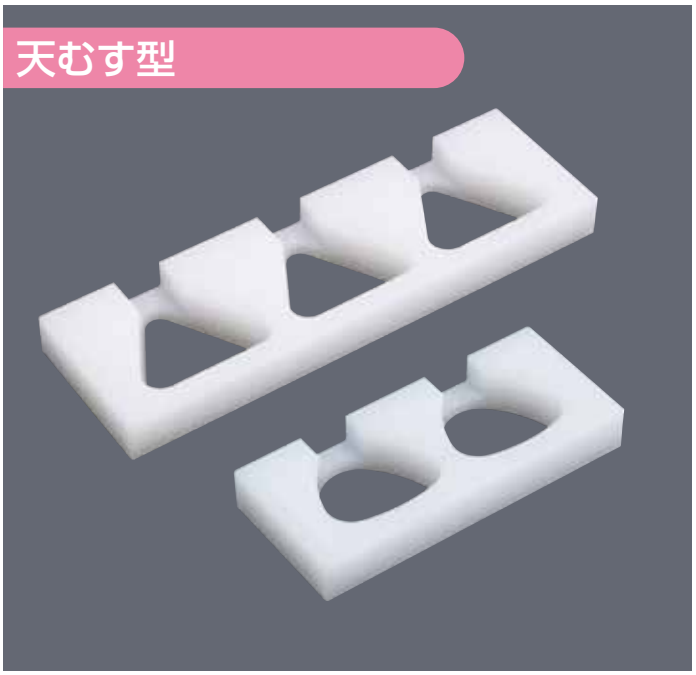
写真は使用例

ふっくらおにぎり型（受注生産）

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
ふっくらおにぎり型	(2)	FUKUR	70×64×30	85g/ケ	26,136	24,200

◎4ピース／セットです。

天むす型



写真は使用例

天むす型（受注生産）

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
関西型	(2)	OA2LT	83×75×30	90g/ケ	5,238	4,850
	(3)	OA3LT	83×75×30	90g/ケ	7,884	7,300
	(5)	OA5LT	83×75×30	90g/ケ	13,068	12,100
関東型	(2)	OB2LT	70×65×25	80g/ケ	5,238	4,850
	(3)	OB3LT	70×65×25	80g/ケ	7,884	7,300
	(5)	OB5LT	70×65×25	80g/ケ	13,068	12,100

◎5mmのテーパー付き

一体型俵むすび型

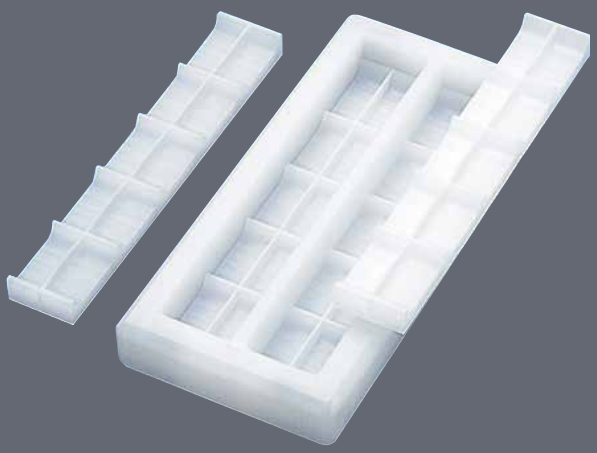
写真は使用例

一体型俵むすび型　＊別注品(受注生産)

種類	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
3ヶ取り	TWIT3	φ35×60	60g/ケ	7,290	6,750
4ヶ取り*	TWIT4	φ35×60	60g/ケ	9,180	8,500
6ヶ取り*	TWIT6	φ35×60	60g/ケ	13,068	12,100
8ヶ取り*	TWIT8	φ35×60	60g/ケ	17,010	15,750
9ヶ取り*	TWIT9	φ35×60	60g/ケ	19,008	17,600

◎取っ手付きも対応いたします。◎内側の四隅はR4mmです。

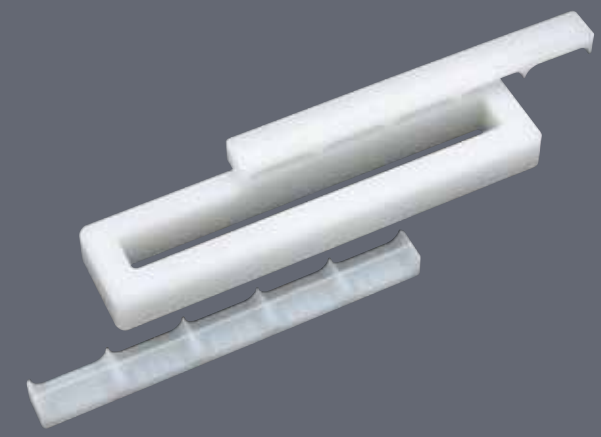
にぎり寿司型



にぎり寿司

取り数(種類)		品番	出来上がり寿法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
10ヶ取り	(大)	NS10L	55×23×H20	25g/ケ	9,504	8,800
	(中)	NS10M	50×23×H20	23g/ケ	9,504	8,800
	(小)	NS10S	45×23×H20	20g/ケ	9,504	8,800
20ヶ取り	(大)	NS20L	55×23×H20	25g/ケ	18,792	17,400
	(中)	NS20M	50×23×H20	23g/ケ	18,792	17,400
	(小)	NS20S	45×23×H20	20g/ケ	18,792	17,400

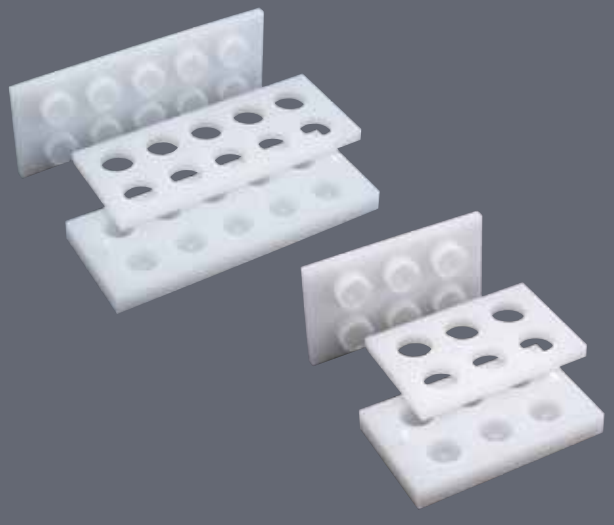
プチにぎり寿司型



プチにぎり寿司

取り数(種類)	品番	出来上がり寿法	型外寸	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
プチにぎり寿司 (10)	NS10P	55×15×H20	336×75×H40	17g/ケ	11,880	11,000

てまり寿司型



てまり寿司 (受注生産)

取り数(種類)		品番	出来上がり寿法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
てまり寿司	(6)	TEMA6	φ37	25g/ケ	32,670	30,250
てまり寿司	(10)	TEMAR	φ37	25g/ケ	49,086	45,450
てまり寿司	(6)	TEMB6	φ30	13g/ケ	32,670	30,250
てまり寿司	(10)	TEMBR	φ30	13g/ケ	49,086	45,450

◎他にφ33、φ35の寸法もございます。

※単位：寸法(mm)／表示価格(円) ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

一体型（バッテラ型／すずめ型）

一体型のため隙間が無く衛生的で洗浄・消毒が簡単です。
上型・枠・下型が全て削り出し一体型のため丈夫で長持ちします。

写真は使用例

バッテラ一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
関西型	BTITN	139×54×50（20）	200g/ケ	8,694	8,050
関東型	BTITH	145×54×50（20）	210g/ケ	8,694	8,050

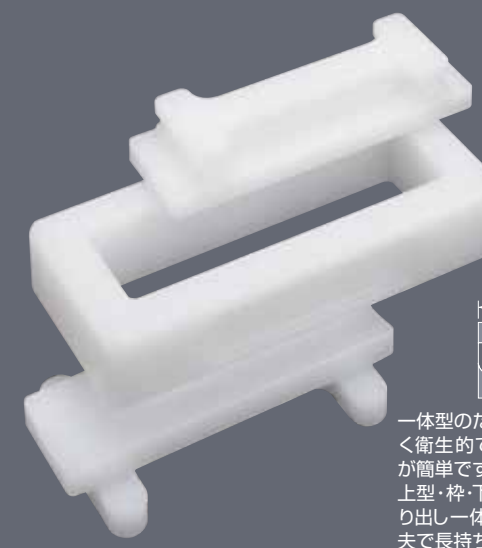
◎内側の四角はR4mmです。

すずめ一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
一体型すずめ	SZMIT	180×55×50（20）	250g/ケ	8,694	8,050

◎内側の四角はR4mmです。

一体型（松前型）



一体型のため隙間が無く衛生的で洗浄・消毒が簡単です。
上型・枠・下型が全て削り出し一体型のため丈夫で長持ちします。

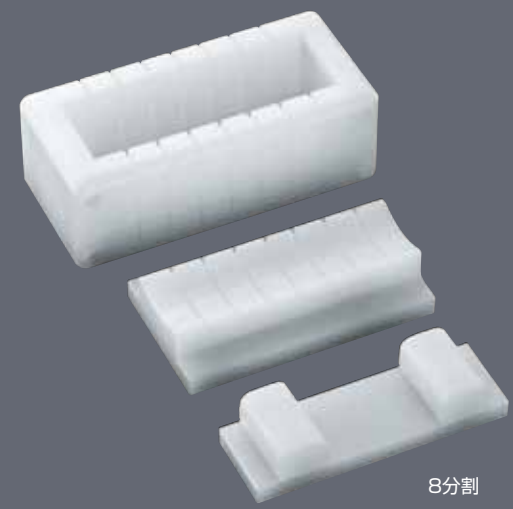
写真は使用例

松前一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
一体型松前	MATIT	180×55×50（17）	250g/ケ	8,694	8,050

◎内側の四角はR4mmです。

包丁ガイド付き 押し寿司型

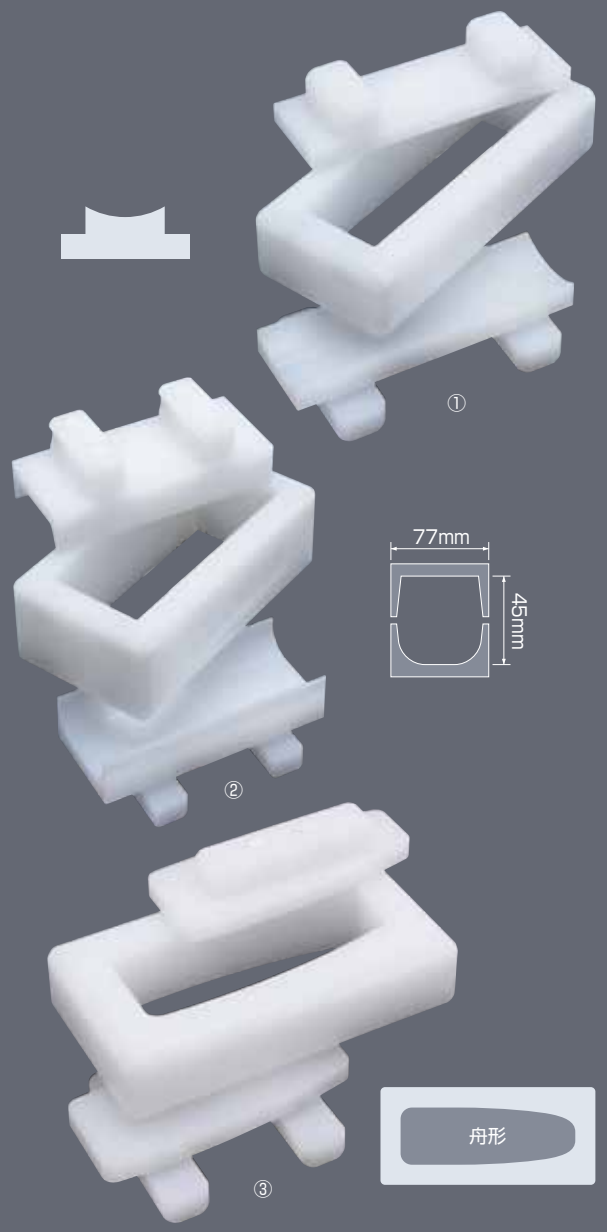

8分割

※8分割
写真は使用例

包丁ガイド付き 押し寿司（受注生産）

品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	希望小売価格	税抜き価格
HOTGA	165×55×75（45） R形状	26,136	24,200
HOTGB	165×55×75（45） フラット	26,136	24,200

押し寿司型



押し寿司

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
① 松　前	MATUM	180×55×50（17）	250g/ケ	8,694	8,050

◎松前の底フタは舟底形です。

押し寿司

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
② さば寿司	SABAS	180×77×75（45）	600g/ケ	32,076	29,700

押し寿司

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
③ さば寿司(舟形)	SABAA	170×65×50（20）	250g/ケ	19,008	17,600

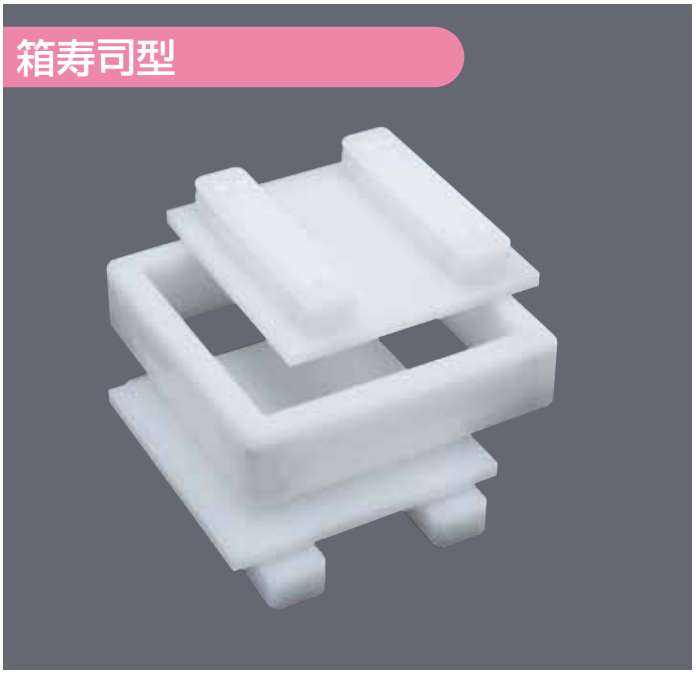
寿司型

寿司型（受注生産）

種類	品番	規格（内寸）	型外寸	希望小売価格	税抜き価格
台形寿司型	DA00N	20×40×25	230×80×H55	9,774	9,050
棒寿司型	B000N	φ35×200(長さ)	230×73×H50	9,774	9,050

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

箱寿司型



箱寿司（受注生産）

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	希望小売価格	税抜き価格
6寸	HAK06	182×182×75（45）	23,760	22,000
7寸	HAK07	212×212×75（45）	28,512	26,400
8寸	HAK08	243×243×75（45）	32,076	29,700
9寸	HAK09	273×273×75（45）	46,332	42,900
10寸	HAK10	303×303×75（45）	52,272	48,400

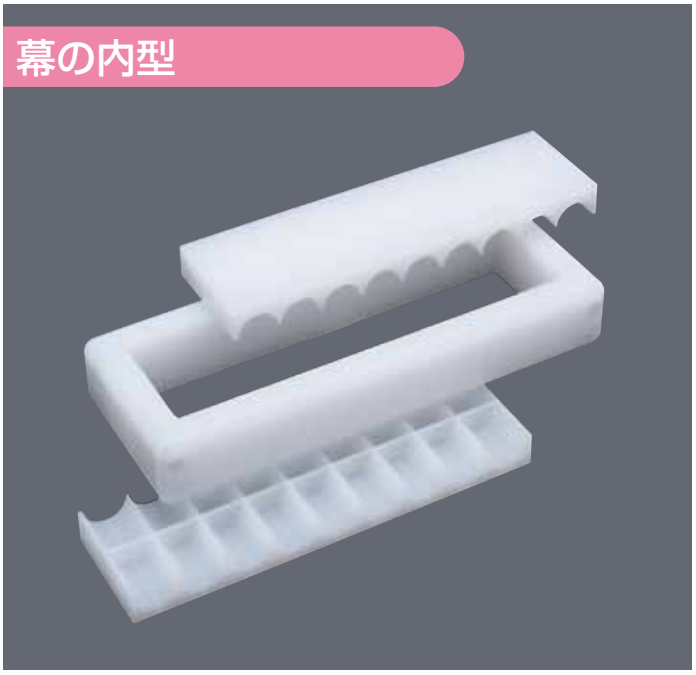
ます寿司押し型

ます寿司押し型（受注生産）

種類	品番	内寸：直径×高さ（出来上がり寸法）	希望小売価格	税抜き価格
ます寿司	MAS15	φ150×H50（20）	49,896	46,200
	MAS16	φ160×H50（20）	52,272	48,400
	MAS17	φ170×H50（20）	55,836	51,700
	MAS18	φ180×H50（20）	59,400	55,000
	MAS19	φ190×H50（20）	62,964	58,300
	MAS20	φ200×H50（20）	65,340	60,500
	MAS21	φ210×H50（20）	68,904	63,800
	MAS22	φ220×H50（20）	72,468	67,100

◎高さの変更や包丁ガイド等入れる事もできます。

幕の内型



幕の内型　*別注品（受注生産）

種類		品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
9ヶ取り	1本	MKUN1	φ28×40	25g/ケ	8,694	8,050
	2本	MKUN2	φ28×40	25g/ケ	14,418	13,350
	3本*	MKUN3	φ28×40	25g/ケ	21,654	20,050
	4本*	MKUN4	φ28×40	25g/ケ	28,782	26,650

◎（1本、2本）一体型も対応できます。

3D型物

（3Dの為詳細寸法は別途ご相談下さい）　業務用

菊型

3D型物（菊型）（受注生産）

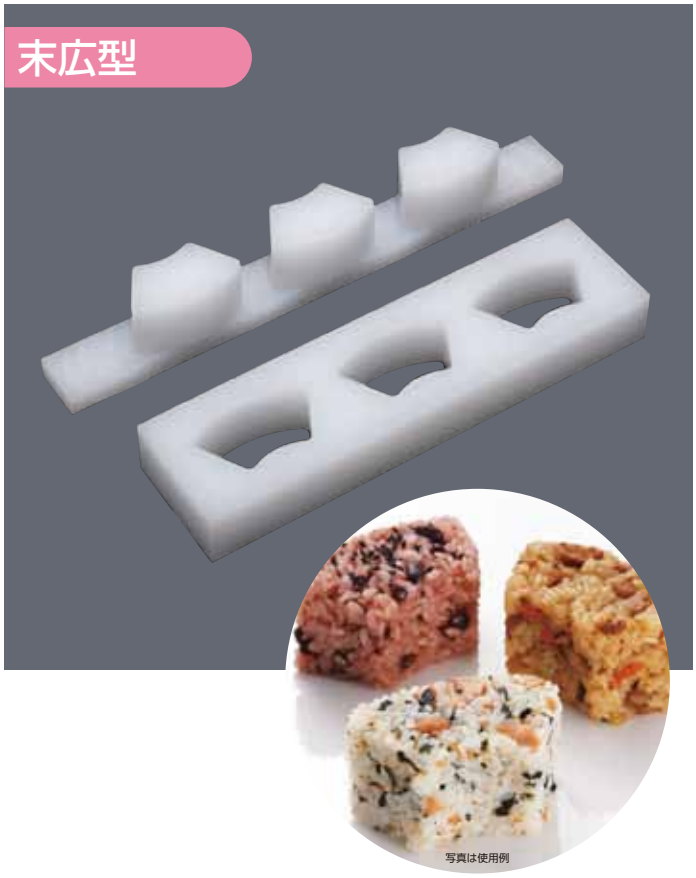
品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	重量	税抜き価格
KIKUA	φ100×35	195g/ケ	16,500

梅型

3D型物（梅型）（受注生産）

品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	重量	税抜き価格
UMEGA（小）	59×57×34	60g/ケ	22,000
UMEGB（中）	59×57×40	90g/ケ	
UMEGC（大）	81×79×40	170g/ケ	

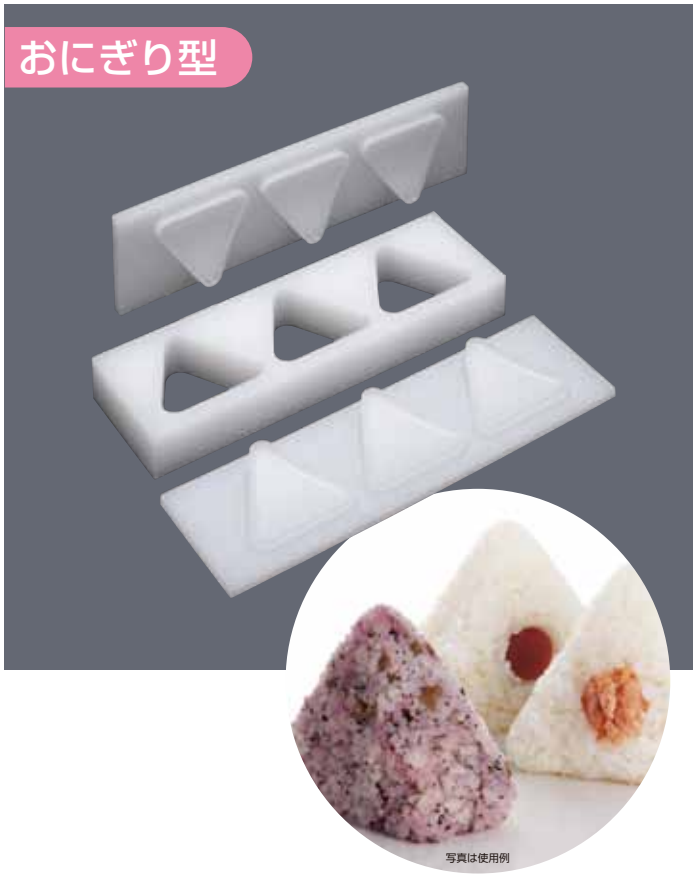
末広型



3D型物（末広型）（受注生産）

品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	重量	税抜き価格
SUEHA	80×40×40	95g/ケ	27,500

おにぎり型

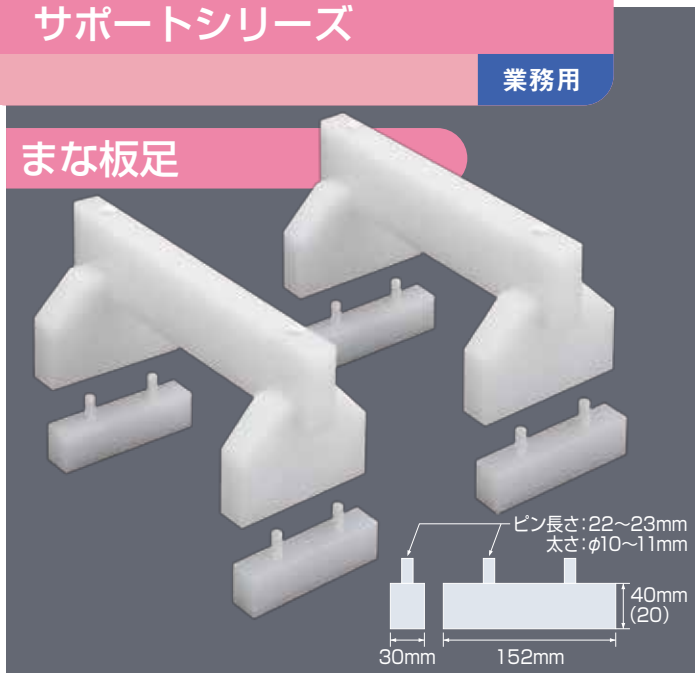


3D型物（おにぎり型）（受注生産）

品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	重量	税抜き価格
3DOG3	85×76×40	137g/ケ	55,000

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

まな板足



まな板足　*別注品（受注生産）

種類	品番	サイズ	希望小売価格	税抜き価格
35cm	A3516	350×H160	11,772	10,900
	A3518	350×H180（160+20）	14,688	13,600
	A3520	350×H200（160+40）	15,876	14,700
40cm	A4016	400×H160	13,230	12,250
	A4018	400×H180（160+20）	16,254	15,050
	A4020	400×H200（160+40）	17,334	16,050
45cm	A4516	450×H160	14,688	13,600
	A4518	450×H180（160+20）	17,712	16,400
	A4520	450×H200（160+40）	18,900	17,500
50cm	A5016	500×H160	16,254	15,050
	A5018	500×H180（160+20）	19,116	17,700
	A5020	500×H200（160+40）	20,358	18,850
30cm（ミニ）*	A3080	300×H80	13,338	12,350

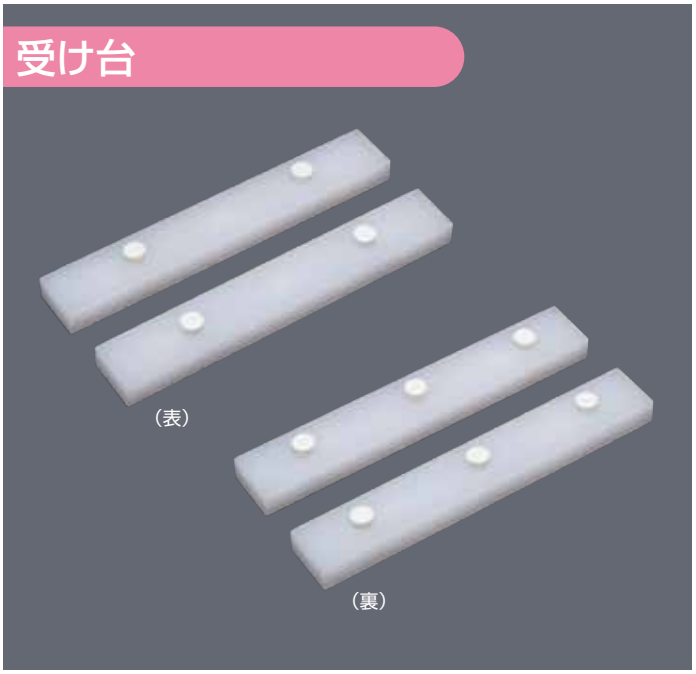
◎まな板足は1セット 2ヶ入りです。◎1セット（2ヶ）価格です。
◎高さ調整ブロック(20mm、40mm）は1セット4ヶです。
◎上記以外のサイズも対応出来ます。

まな板立て

まな板立て　*別注品（受注生産）

種類	品番	サイズ	希望小売価格	税抜き価格
30×3・20×2	MT00U	370×340×H100	16,524	15,300
15×2*	MTMAA	150×100×H40	5,238	4,850
15×1・20×1*	MTMAB	150×100×H40	5,238	4,850
20×2*	MTMBB	150×100×H40	5,238	4,850
30×2*	MTMCC	200×150×H50	7,722	7,150
30×3*	MTM3C	250×200×H50	10,692	9,900

受け台



受け台（受注生産）

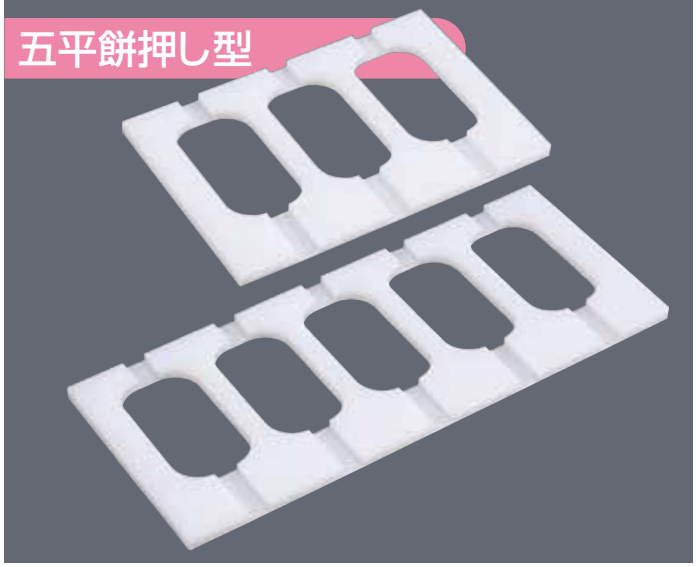
種類	品番	長さ×巾×高さ	希望小売価格	税抜き価格
まな板受け台（滑り止め付き）	UKB01	250×40×20	3,942	3,650
	UKB02	500×50×30	15,714	14,550
	UKB03	600×60×30	20,952	19,400

◎1セット2ヶ入りです。◎1セット（2ヶ）価格です。◎1本での販売もいたします。

別注品

業務用

五平餅押し型

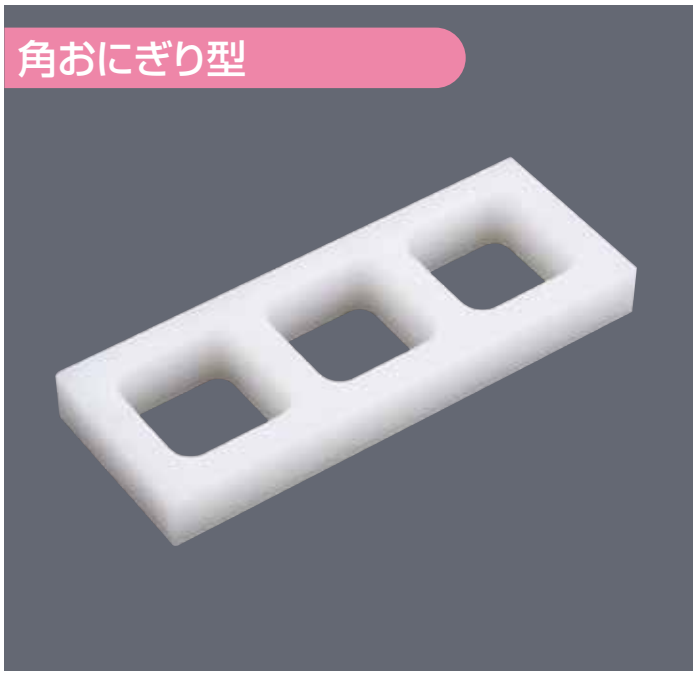


写真は使用例

五平餅押し型（受注生産）

種類	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	希望小売価格	税抜き価格
2ヶ取り	GOHE2	100×55×12	100g/ケ	7,884	7,300
3ヶ取り	GOHE3	100×55×12	100g/ケ	10,476	9,700
5ヶ取り	GOHE5	100×55×12	100g/ケ	17,010	15,750

角おにぎり型



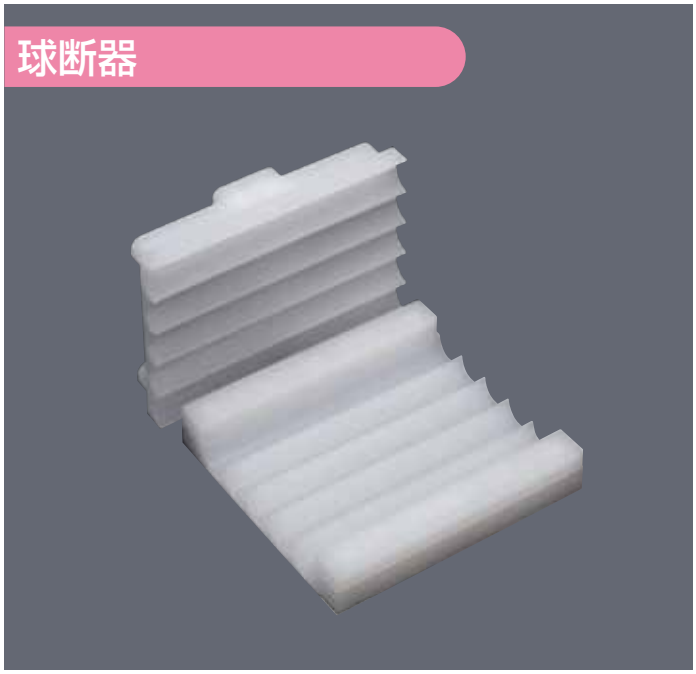
写真は使用例

角おにぎり型（受注生産）

品番	長さ×巾×高さ	希望小売価格	税抜き価格
OS3SA	45×45×30	8,910	8,250
OS3SB	55×55×30	8,910	8,250
OS3SC	65×65×30	8,910	8,250

◎5mmのテーパー付き

球断器



写真は使用例

球断器（受注生産）

品番	サイズ	希望小売価格
QDA05	φ20 × 5列	27,500
QDA10	φ20 ×10列	49,500
QDC05	φ25 × 5列	27,500
QDC10	φ25 ×10列	49,500

◎φ22、φ28の寸法もございます。

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

胡麻付け器

胡麻付け器（受注生産）

品番	長さ×巾×高さ	税抜き価格
GOM06		13,750
GOM08		15,150
GOM10		16,500

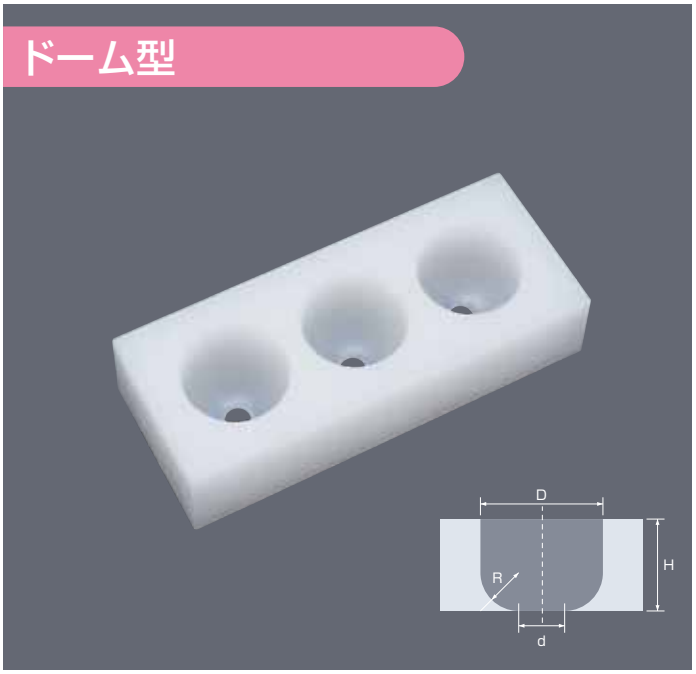
マクラ

マクラ（受注生産）

品番(種類)	長さ×巾×高さ	税抜き価格
SMOOS （小）	40×35×30	800
SMOOM （中）	70×65×30	1,100
SMOOL （大）	70×65×40	1,350

◎1セット2ヶ入りです。

ドーム型

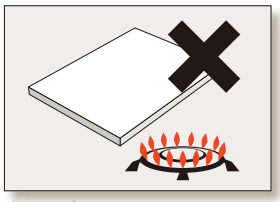


ドーム型（受注生産）

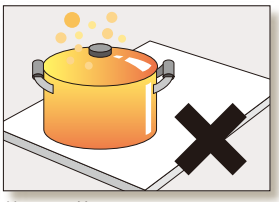
品番	内寸:D×d×R×H	希望小売価格
DOMA3	φ40×φ15×12.5×30	10,750
DOMA5	φ40×φ15×12.5×30	17,900
DOMB3	φ50×φ20×15 ×30	10,750
DOMB5	φ50×φ20×15 ×30	17,900

※単位：寸法（mm）／表示価格（円） ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

まな板ご使用上の注意

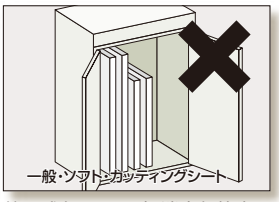


火のそばに置かないで下さい。

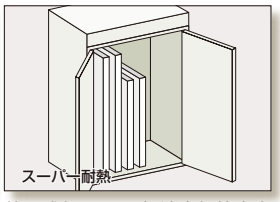


熱いなべ等をのせないで下さい。

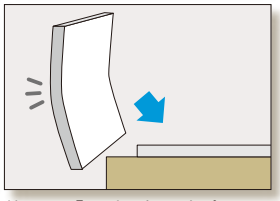
熱湯消毒の際は、火傷には十分お気をつけ下さい。



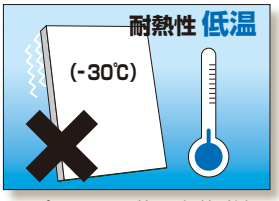
熱風式包丁・まな板消毒保管庫には入れないで下さい。



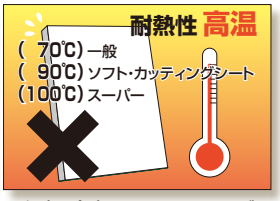
熱風式包丁・まな板消毒保管庫内では、まな板は垂直に立てて下さい。



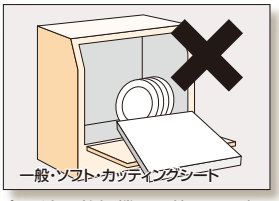
熱により、「反り」を生じる場合もあります。暖かい状態で平らなところに置き重しをして冷まして下さい。



−30℃以下での使用・保管・乾燥・洗浄等は避けて下さい。

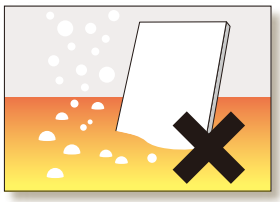


一般(70℃)ソフト・カッティングシート(90℃)スーパー耐熱(100℃)以上での使用・保管・乾燥・洗浄等は避けて下さい。



食器洗い乾燥機のご使用は、避けて下さい。

紫外線に長時間あてると変色することがあります。



沸騰している中へ入れての消毒等は避けて下さい。

※詳細については製品個別カタログをご参照下さい。

SIAA
ISO 22196
for KOHKIN
無機抗菌剤・練込
表面シート
JP0122252A0001Q

1. 耐熱性について

スーパー耐熱まな板

- 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能（推奨殺菌条件90℃／60分）
- 保管庫内ではまな板は垂直に立ててください。
- 保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので、噴出し口付近に置くと反りを生じる恐れがあります。
- 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能。
- 食器洗浄機にも対応可能。
  （各メーカーの取り扱い説明書に従いご使用ください）

ソフトまな板

- 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能。

カッティングシート

- 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能。

抗菌剤入り一般まな板

- 使用温度範囲（−30℃〜70℃）
- 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能。

2. 抗菌の効果

スーパー耐熱・抗菌一般まな板（SIAA取得）・ソフトまな板

- SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。
- 抗菌剤は銀系無機抗菌剤を使用しております。
- 雑菌が繁殖しにくくなります。
- 多少変色する場合もありますが効果は変わりありません。
- 抗菌剤が入っていても汚れなどが付着していますと、菌の繁殖を促す恐れがあります。

3. 寸法について

- 使用する温度により寸法が変化します。
- 一般的にポリエチレン樹脂の線膨張係数は(15〜20)×10^{-5}／℃です。

例）1mの長さで10℃変化した場合 約2mm伸縮します。

- 枠入れ・冷凍庫・製氷庫等でご使用の際はご相談ください。

4. 反りについて

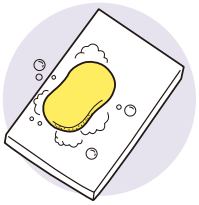
温度の高い状態で斜めに立てた場合、長時間荷重がかかると“反り”が生じる場合があります。

“反り”が生じた場合は加熱（80℃〜90℃）後、荷重を加え平らなところに置き冷ましてください。“反り”が小さくなります。

食品衛生の第一歩はまな板から

洗浄

ご使用後のまな板は水洗後タワシ・ブラシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけ、こすり洗いをした後、流水で汚れと洗剤分をよく洗い流し、殺菌のため熱湯の廻しがけをお奨めします。その際、表面汚れ（魚・肉等の蛋白質成分）が残ったままでお湯をかけると固まって臭いが残ることがありますので水で汚れをよく落としてからお湯を使いましょう。

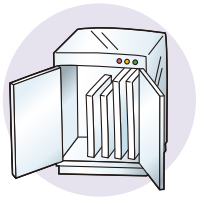


消毒・漂白

月に一度は消毒を兼ねた漂白をしましょう。市販の漂白剤と布きんを使用、漂白後はすすぎを十分に行い水気を拭き取り乾燥させましょう。

保管

洗浄後は80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管して下さい。



HACCPと食材区分について

1. HACCP（Hazard Analysis Critical Control Points）

米国航空宇宙局（NASA）で宇宙食の衛生管理手法として開発され、世界各国で採用・導入されております。
食品の製造・加工工程のあらゆる段階において、施設・設備等の環境整備と、工程管理の整備・改善がポイントになります。
食品加工・施設食等の現場において使用されるまな板についても食材別に使用されることが望ましいとされます。

2. 食材区分

食材区分に便利な各種のワンポイントカラーをご用意しました。

食材別色分け管理（HACCP推奨例）

●青色系（魚）●赤色系（肉）●緑色系（野菜）●茶色系（刺身）

●ライン（短側面）

●ピン（側面）

●ライン（コーナー）

●ピン（コーナー）

●シール

まな板の上手な使い方

（熱風式包丁・まな板消毒保管庫使用の場合）

調理器具などは80℃ 5分間以上の加熱殺菌が指導されています。

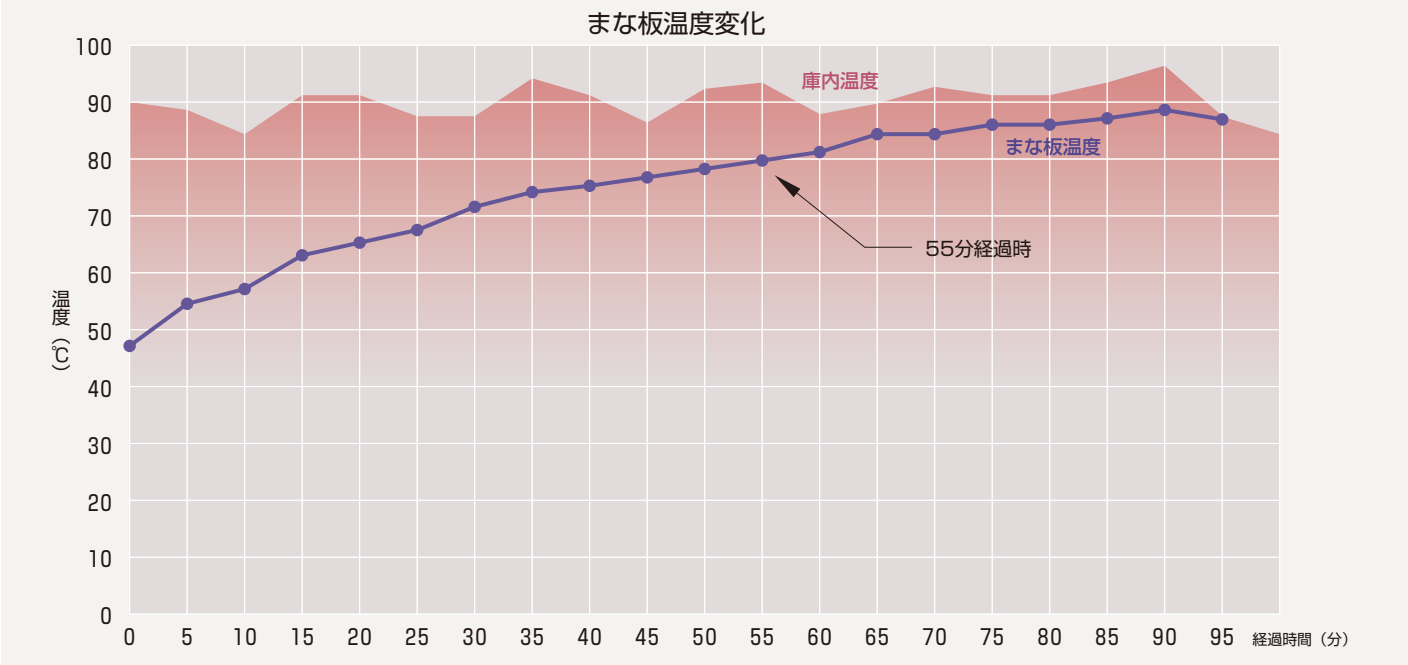
（厚生省「H9年3月24日衛食第85号」）

熱風式包丁・まな板消毒保管庫を90℃設定で使用すると まな板の表面温度は55分で80℃に到達します。 （下記社内試験法による）

食中毒菌の中で熱耐性の高い O-157は75℃ 1分以上の加熱で死滅するとされており、上記と合わせて、まな板の熱殺菌（熱風式包丁・まな板消毒保管庫使用時）は90℃ 60分をお奨めします。

社内試験法

保管庫中央部に入れた「スーパー耐熱まな板・600×300×20mm」の上端面に深さ45mmの穴を開けて熱伝対温度計を差込み、まな板表面から0.5～1mmのところの温度を測定。



主な食中毒菌の熱死滅条件

細菌名	発症タイプ	胞子の有無	死滅(失活)温度	時間
サルモネラ菌属	感染型	無し	60℃	20分
腸炎ビブリオ	感染型	無し	60℃	15分
ブドウ球菌	毒素型	無し	60℃	30～60分
病原性大腸菌	毒素型	無し	60℃	15分
腸管出血性大腸菌(O157、O111など)	毒素型	無し	75℃	1分以上
連鎖球菌	感染型	無し	60℃	30～60分
ジフテリア	感染型	無し	58℃	10分
緑膿菌	感染型	無し	60℃	14～60分
ウェルシュ菌	毒素型	有り*2	100℃	30分
セレウス菌	毒素型	有り	100℃	30分
ボツリヌス菌*1	毒素型	有り	120℃	4分
ノロウイルス	感染型	無し	85℃	1分以上
カンピロバクター	感染型	無し	75℃	1分以上

*1：ボツリヌス菌は嫌気性菌のため酸素のある雰囲気下では生育しない。

*2：上記いずれの細菌も栄養細胞は、80℃にてほとんど死滅するが、胞子を有する細菌は胞子（芽胞）の耐熱性が高い為、死滅温度が高い。

参照文献：微生物制御実用辞典その他より

まな板リサイクルシステム

“私達は〈環境に優しい企業を〉目指しています”

私達は社会・環境適合性の高い企業を目指し環境目標を設定し
産業廃棄物の削減と再利用・再資源化に取組んでおります。

[まな板リサイクルセンター]

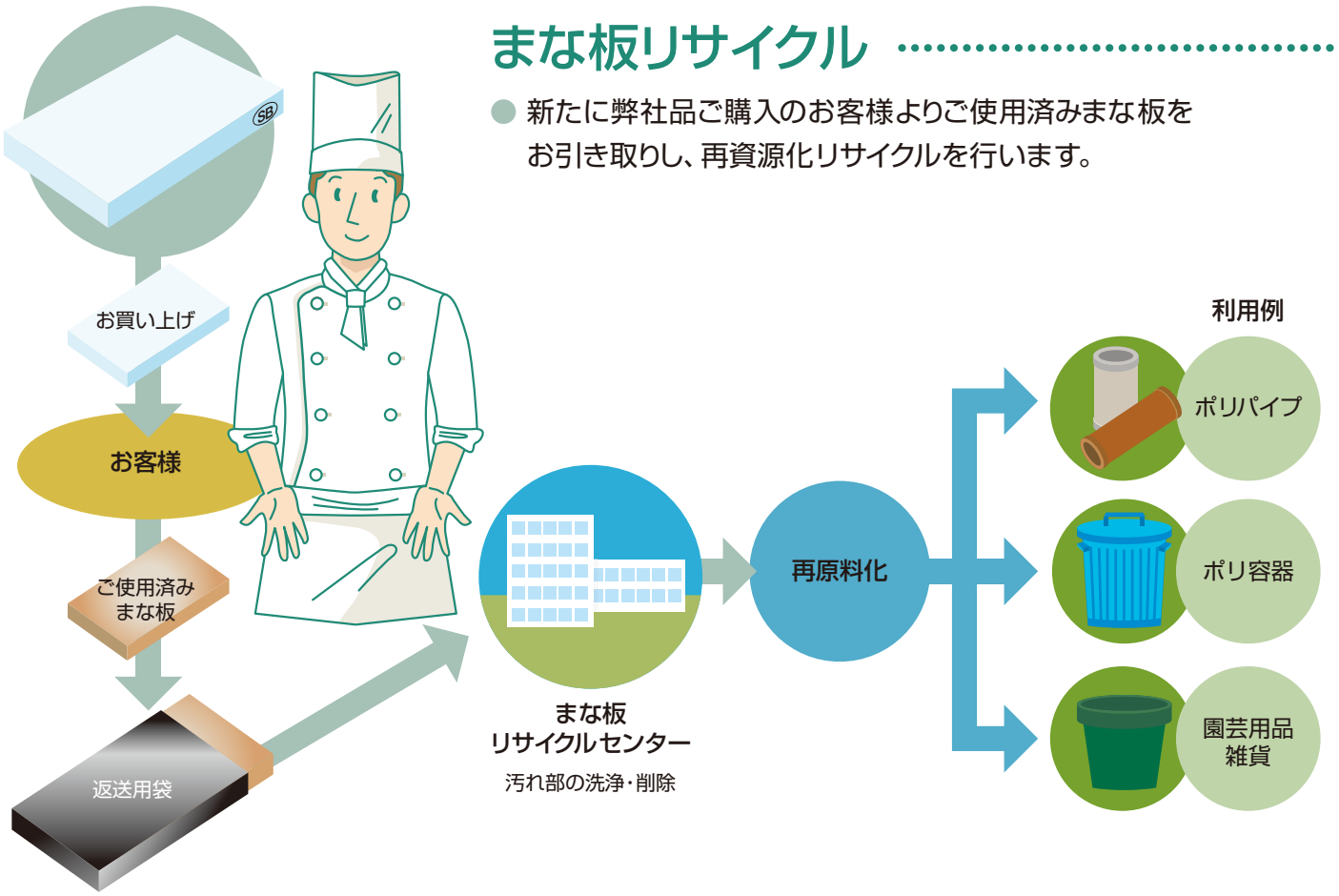
環境保全・資源の有効利用に対応し、
ご使用済まな板を引取り再資源化に取り組んでいます。

お買い上げのまな板にはご返送用の専用回収袋を添付しております。

「お帰り便」（西濃運輸） ※送料は弊社負担

フリーダイヤル **0120-645-852** 迄ご連絡下さい。

※他社便をご使用の場合には、送料はお客様負担となります。



まな板リサイクル

- 新たに弊社品ご購入のお客様よりご使用済みまな板を
  お引き取りし、再資源化リサイクルを行います。

住友ベークライトグループ
住べ テクノプラスチック株式会社
●本社 TEL.0495-77-4601

まな板リサイクルセンター
埼玉県児玉郡神川町元原300-2 TEL.0495-77-4601

QUESTION & ANSWER

洗浄消毒編

Q まな板の洗浄は?

A 油性の汚れなどはブラシやたわしを用い中性洗剤等で良く洗ってから十分にすすいで下さい。 洗浄後は水をふき取り乾燥させて下さい。 カビや黒ずみの防止に効果的です。 汚れのひどい時には次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)で漂白して下さい。 なお次亜塩素酸ナトリウムの取扱いは説明書を良くご覧頂きその指示に従って下さい。

Q 次亜塩素酸ナトリウムの毒性は?

A 台所用品に使っても安全な薬品です(食品添加物)。 濃度は1、5、6、12%と色々とあります。 メーカーの指示に沿って希釈してお使い下さい。 使い終わった後は水で充分洗い流して下さい。

Q まな板のカビを消すには?

A 中に入ったカビは中々消えません。 まな板に使える安全な殺菌剤として次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)があります。 これでもきれいにならない時は新しいまな板に取り替えて下さい。 日頃からの洗浄、殺菌に心がけて下さい。 まな板に布きんを乗せ次亜塩素酸ナトリウムをしみこませ殺菌すると効果が増します。

Q まな板に色がつく

A まな板を使ったあとはこまめに洗浄して下さい。 早く水で洗い落とせば染み付きが少なくなります。 染み付いた色が深く浸透していなければサンドペーパーでほとんど削り取れます。

Q まな板の消毒はどのように?

A 消毒方法には大きく分けて以下の3種類があります。

1. 次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)やエチルアルコールでの薬剤消毒。
2. 熱湯のかけ回し(熱による消毒)。
3. まな板消毒保管庫での消毒。 これにはオゾン、紫外線、熱風の3種類あります。

Q 安全で効果的な消毒方法は

A 熱風式のまな板消毒保管庫をお勧めします。 保管庫メーカーの取扱説明書をよく読み、まな板専用の保管庫をお使い下さい。

Q 熱風式のまな板消毒保管庫に耐えるのは?

A スーパー耐熱まな板です。 しかしプラスチックまな板なので保管庫の中では真っ直ぐに立てて下さい。 まな板が薄すぎたり、殺菌温度が高すぎると反る恐れがあります。

Q 熱風式の消毒温度条件は?

A ほとんどの菌は75℃1分以上で死滅します。 まな板全体が充分にその温度になる90℃60分が目安としてお勧めです。
(詳しくは29ページをご参照下さい。)

Q 熱風式の消毒保管庫から取り出すのは?

A 熱いまま、まな板を外に取り出すと反る恐れがあります。 充分に冷ましてから取り出して下さい。 まな板が反ってしまっても、まな板を暖めてから平らなところに置けば、元の状態に近づきます。

素材編

Q まな板の材質は?

A ほとんどはポリエチレンを主原料としております。
弊社は機能性まな板(三層構造)です。 接着剤は一切使用せずサーマルラミネート(熱ラミ)で作っております。 外層とコア層(中心部)を微妙に変えることで特性をだしております。

リサイクル編

Q まな板のリサイクルは?

A 弊社は平成13年からまな板のリサイクルに取り組んでおります。 弊社製品をお買い上げ時に同梱されているまな板回収袋に入れていただき弊社指定の「お帰り便」でリサイクルセンターまで送って下さい。 (運賃無償)返却いただいた古いまな板は再度原料にして、他の用途(パイプ、植木鉢等)に生まれ変わります。 弊社以外の木やゴムのまな板も一緒に回収しております。

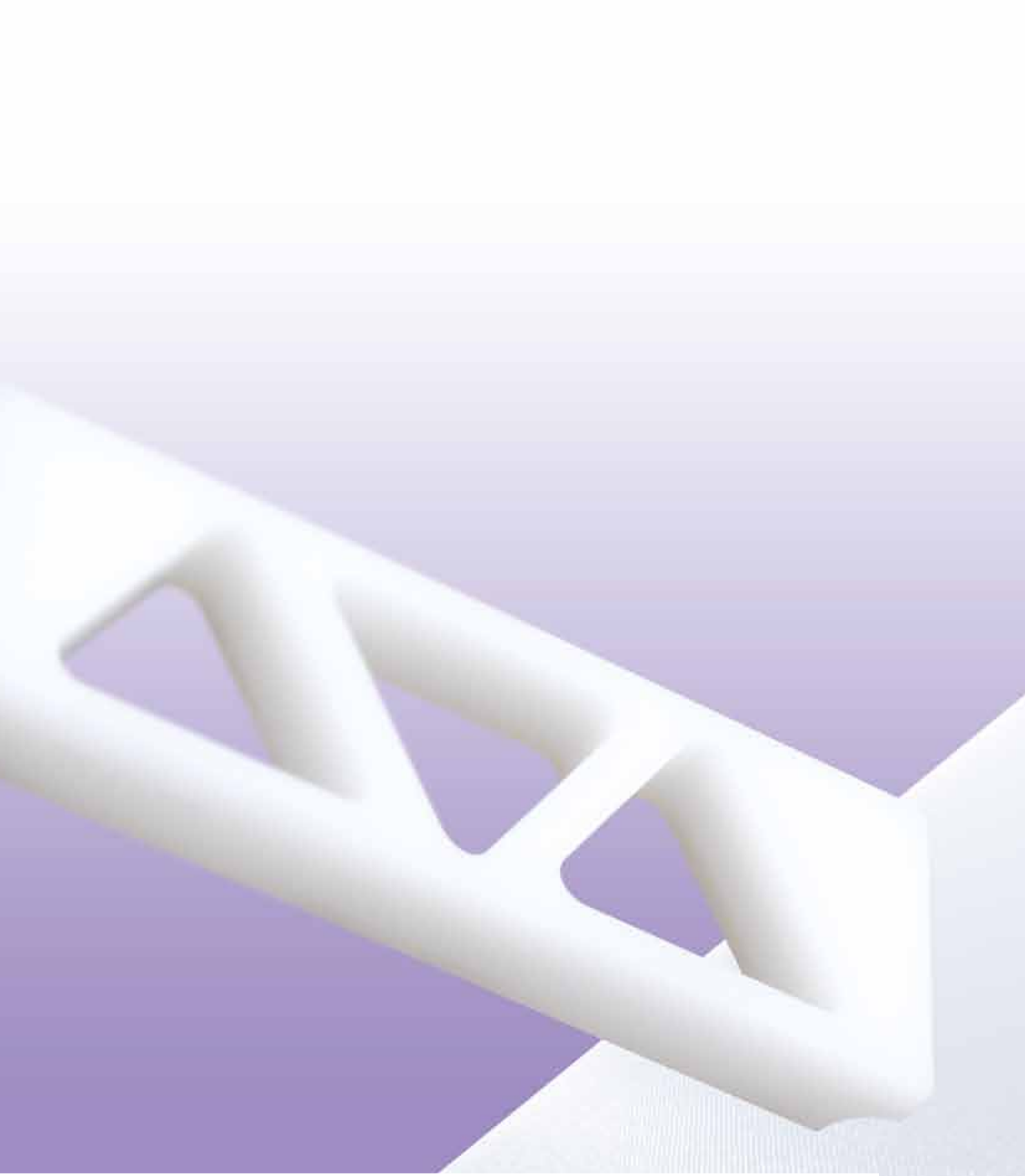
その他

Q どこで作っていますか?

A 弊社のまな板は埼玉県の自社工場で作っております。 国内の原料を使い、お客様の御要望に沿ったものを出荷しております。

Q どこで購入したら良いの?

A 弊社は業務用のまな板を主に作っております。 プロの道具屋筋や専門店でお求め下さい。 詳しくは当社ホームページ又はコールセンターにお問い合わせ下さい。



住友ベークライトグループ
住べ テクノプラスチック株式会社
本 社 〒367-0241 埼玉県児玉郡神川町元原 300-2
TEL.0495-77-4601　FAX.0495-77-4608
コールセンター 0120-774-693
http://www.sumibe.co.jp/stp/

取り扱い特約店

2014.5 K-14E-05